

TRACTATENBLAD

VANHET

KONINKRIJK DER NEDERLANDEN

JAARGANG 1976 Nr. 56

A. TITEL

*Verdrag tussen het Koninkrijk der Nederlanden, het Koninkrijk België en het Groothertogdom Luxemburg tot instelling van de Benelux Economische Unie, met Overgangsovereenkomst, Uitvoeringsprotocol en Protocol van ondertekening;
s-Gravenhage, 3 februari 1958

B. TEKST

De tekst van het Verdrag, de Overgangsovereenkomst, het Uitvoeringsprotocol en het Protocol van ondertekening is geplaatst in *Trb.* 1958, 18. Artikel 80, tweede lid, van het Verdrag werd gewijzigd bij een op 16 maart 1971 te Brussel gesloten Protocol, waarvan de tekst is geplaatst in *Trb.* 1971, 79. Genoemd artikel werd voor de tweede maal gewijzigd bij een op 26 januari 1976 te Brussel ondertekend Protocol, waarvan de tekst is geplaatst in *Trb.* 1976, 31.

D. PARLEMENT

E. BEKRACHTIGING

G. INWERKINGTREDING

Zie *Trb.* 1960, 124.

J. GEGEVENS

Zie *Trb.* 1958, 18, *Trb.* 1960, 124, *Trb.* 1970, 29, *Trb.* 1971, 186, *Trb.* 1972, 31, 86 en 123, *Trb.* 1973, 10, *Trb.* 1974, 55, 76, en 187, en 7H>. 1975, 75 en 153.

3. Beschikkingen vastgesteld door het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie¹⁾

MET BETREKKING TOT DEEL 3, HOOFDSTUK 5

Op 26 januari 1976 heeft het Comité van Ministers de volgende beschikking betreffende Beneluxtarieven inzake het goederenvervoer over de weg vastgesteld:

**Beschikking van het Comité van Ministers tot wijziging van de Beschikking van het Comité van Ministers, M (71) 19, betreffende Beneluxtarieven inzake het goederenvervoer over de weg
M (76) 14**

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 86, lid 1 van het Verdrag tot instelling van de Benelux Economische Unie,

Gelet op Verordening (E.E.G.) nr. 1174/68 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 30 juli 1968 betreffende de invoering van een stelsel van margetarieven voor het goederenvervoer over de weg tussen de Lid-staten, zoals gewijzigd bij de Verordeningen (E.E.G.) nrs. 293/70 van 16 januari 1970, 2826/72 van 28 december 1972, 3255/74 van 19 december 1974 en 3330/75 van 18 december 1975,

Overwegende dat sedert de vaststelling van de in de bijlage bij de Beschikking van het Comité van Ministers d.d. 10 maart 1971, M (71) 19, vermelde tarieven de vervoerkostprijzen aanzienlijk zijn gestegen en dat, mede rekening houdend met de effectieve vrachtprijzen, deze tarieven derhalve dienen te worden aangepast,

Heeft het volgende beslist:

Artikel 1

Bij artikel 11 § 2 van Deel I van de bijlage bij de beschikking van het Comité van Ministers van 10 maart 1971, M (71) 19, worden de bedragen 45 f of 625 F vervangen door 52 f of 720 F.

Artikel 2

1. De maximum vrachtprijzen per ton opgenomen in Deel III van de

*) De Franse tekst van deze beschikkingen is niet afgedrukt.

bijlage bij de beschikking van het Comité van Ministers van 10 maart 1971, M (71) 19, worden met 15 % verhoogd.

2, De bedragen worden naar boven afgerond op hele cent of frank.

Artikel 3

Bij artikel 1 van Deel V van de bijlage bij de beschikking van het Comité van Ministers van 10 maart 1971, M (71) 19, worden de bedragen f 10 of 140 F, f 12 of 170 F, f 16 of 225 F resp. vervangen door f 12 of 170 F, f 14 of 195 F, f 19 of 260 F; de bedragen f 100 of 1.400 F, f 120 of 1.700 F, f 160 of 2.250 F worden resp. vervangen door f 120 of 1.700 F, f 140 of 1.950 F, f 190 of 2.600 F.

Artikel 4

1. Deze beschikking treedt in werking op 1 maart 1976.

2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige beschikking.

Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

BESCHIKKINGEN INGEVOLGE PROTOCOL AFSCHAFFING CONTROLES AAN DE BINNENGRENZEN VAN BENELUX

Op 26 januari 1976 heeft het Comité van Ministers de volgende vier beschikkingen betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van onderzoek vastgesteld:

**Beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux
Economische Unie betreffende de toepassing van Benelux-
referentiemethoden van onderzoek inzake zout bestemd
voor menselijke consumptie
M (76) 2**

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969, inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van 29 januari 1968 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende zout bestemd voor menselijke consumptie, M (68) 14,

Overwegende, dat geschillen, voortvloeiende uit het toepassen van verschillende analysemethoden of uit het gebruik van verschillende normen, dienen te worden vermeden,

Overwegende, dat het in het bijzonder voor de harmonisatie van het voedingsmiddelen toezicht vereist is, dat gelijke of gelijkwaardige methoden worden toegepast, dezelfde termen worden gebezigd en gelijke of gelijkwaardige normen worden aangelegd,

Heeft het volgende beslist:

Enig artikel

1. De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte Reglement, als enige referentiemethode op 1 september 1976 worden aanvaard.

2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de in het eerste lid genoemde termijn brengt ieder der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
G. THORN

Referentiemethode van onderzoek inzake zout

1. Zoutgehalte

Reagentia

Kaliumrhodanide 0,1 n

Nitrobenzeen

Salpeterzuur 4 n

Uzer III Ammoniumsulfaat: verzadigde oplossing

Zilvernitraat 0,1 n

1.1. Weeg ongeveer 0,6 g zout af tot 1 mg nauwkeurig en los op in een maatkolfje van 100 ml, vul aan en pipetteer 10 ml in een Erlenmeijer van 300 ml.

Voeg toe 5 ml salpeterzuur en 1 ml verzadigde ijzer-ammoniak-sulfaat-oplossing.

Pipetteer 25 ml zilvernitraat in de Erlenmeijer en voeg toe 3 ml nitrobenzeen, schud krachtig tot het neerslag samenvalt. Titreer de overmaat zilvernitraat terug met kaliumrhodanide.

Bereken het zoutgehalte:

$$\% \text{ NaCl} = \frac{(25 - t_1 - \frac{U}{V} t_2) \cdot 58,43}{M}$$

U = normaliteit AgNO_3

t_2 = normaliteit KCNS

V = aantal ml verbruikt KCNS

M = hoeveelheid afgewogen monsters in grammen

2. Vocht

2.1 Weeg ongeveer 2 g zout tot op 1 mg nauwkeurig af in een voordroogd porseleinen schaalte. Droog bij $\pm 105^\circ \text{C}$ tot constant gewicht.

$$\text{VOCHTGEHALTE} = \frac{b \times 100}{a} \%$$

a = afgewogen hoeveelheid zout in grammen

b = gewichtsverlies van het zout in grammen

3. Bepaling van kaliumhexacyanoferraat (II) in keukenzout

Reagentia

Kaliumhydroxide, 0,1n

Zwavelzuur 4 n

Kleur-reagens: los 100 gram ijzer (II) ammoniumsulfaat p.a. en 10 gram ijzer (III) ammoniumsulfaat p.a. op in gedestilleerd water, waaraan

50 ml 4 n zwavelzuur is toegevoegd. Vul met gedestilleerd water aan tot 1000 ml. Bewaar de oplossing in een fles van donker glas.

Fosfaat-reagens: los 70 gram kaliumdiwaterstoffosfaat op in gedestilleerd water, waaraan 12,5 ml 4 n zwavelzuur is toegevoegd. Vul met gedestilleerd water aan tot 1000 ml.

Standaard kaliumhexacyanoferraat (II)-oplossing: los 11,47 gram kaliumhexacyanoferraat (II) p.a. op in 800 ml van CO₂ bevrijd water. Voeg toe 10 ml 0,1 n kaliumhydroxide en vul met CO₂-vrij water aan tot 1000 ml. Bewaar deze geconcentreerde standaard-oplossing in het donker. Pipetteer 10 ml van de geconcentreerde standaard-oplossing in een maatkolf van 1 l. Voeg toe 10 ml 0,1 n kaliumhydroxide en vul aan tot de maatstreep met gedestilleerd water. Deze oplossing moet vers bereid worden.

1 ml van de verdunde standaard-oplossing = 0,1 mg K₄Fe (CN)₆.

3.1 Weeg 10 gram van het monster nauwkeurig af in een konische kolf van 100 ml met ingeslepen stop. Los op in 40 ml gedestilleerd water. Voeg toe 2 ml 0,1 n kaliumhydroxyde, sluit de kolf met de stop en schud. Voeg toe 1 ml 4 n zwavelzuur en 2 ml kleurreagens, schud goed door en laat 2 minuten staan. Voeg dan toe 3 ml fosfaat-reagens en schud. Breng de oplossing over in een colorimeterglas van 50 ml.

3.2 Beoordeel na 5 minuten de kleur t.o.v. een standaard-serie, welke als volgt is bereid.

3. Voeg aan 10 gram natriumchloride p.a. toe respectievelijk 0,2 - 0,3 - 0,4 - 0,5 - 0,6 en 0,7 ml van de verdunde standaard-oplossing en ga verder te werk als boven voor het monster is beschreven. Bereid de standaard-serie steeds gelijktijdig met de bepaling van het monster.

4. Onoplosbare bestanddelen

4.1 Weeg ongeveer 10 g zout tot op 10 mg nauwkeurig af. Los op in ± 50 ml water en filtreer over een gedroogd en gewogen G 4 filterkroes. Was de kroes met ± 35 ml water. Verenig filtraat en waswater in een maatkolf van 100 ml, vul aan tot 100 ml en meng. Deze oplossing wordt gebruikt voor de bepaling van het colloïdaal opgeloste SiO₂.

4.2 Was de kroes verder na met water tot het waswater chloride vrij is.

Droog de kroes en weeg.

[T.B. 1974] **Onoplosbare bestanddelen: O**

$$O = \frac{b \times 100}{a} \%$$

a = afgewogen hoeveelheid zout in grammen

b = onoplosbare bestanddelen op kroes in grammen

5. Colloïdaal opgelost silicaat

Reagentia

Alle reagentia worden bereid met water dat zo weinig mogelijk silicaat bevat. Dit wordt bereid door zorgvuldig destilleren of demineraliseren. Bewaar het water en alle reagentia in flessen van polyetheen.

- Molybdaat-oplossing: los 89 g ammoniummolybdaat $[(\text{NH}_4)_6\text{Mo}_7\text{O}_{24}\cdot 4\text{H}_2\text{O}]$ op in 800 ml water.
Voeg 62 ml zwavelzuur (d 1,84) voorzichtig en onder roeren toe aan ca. 50 ml water en koel af tot kamertemperatuur. Voeg dit verdunde zuur voorzichtig en onder roeren toe aan de eveneens koude molybdaat-oplossing, verdun tot 1 liter en meng.
- Wijnsteenzuuroplossing: los 25 g wijnsteen zuur op in 100 ml water.
- Reductie-oplossing: los 2,4 g natriumsulfiet ($\text{Na}_2\text{SO}_3\cdot 7\text{H}_2\text{O}$) en 200 mg 1-amino-2-naphtol 4 sulfonzuur op in ongeveer 70 ml water. Voeg daarna 14 g kaliummetabisulfiet ($\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$) toe en verdun tot 100 ml.

Deze oplossing is één week houdbaar.

- Standaardoplossing (1 ml - 1,00 mg SiO_2): verhit 1,00 g fijn zuiver kwartspoeider in een platinakroes met 5 g watervrij natriumcarbonaat tot rood gloei-hitte.

Koel af nadat de smelt helder is geworden. Neem op in water en verdun in een maatkolf tot 1 liter en meng.

Bereid hieruit door verdunnen een oplossing die 25 mg SiO_2 per liter bevat. Deze oplossing is niet houdbaar.

- Apparatuur: Een spectrofotometer, geschikt voor metingen bij 810 nm.
- Maatkolven van 100 ml van Pyrex of ander hard glas, dat geen hinderlijke hoeveelheid SiO_2 afgeeft. Controleer dit, na ontvetting, door bepaling van de extinctie van een daarin uitgevoerde blanco bepaling.

5.1. Pipetteer 50 ml van het volgens 4.1. verkregen filtraat in een maatkolf van 100 ml.

5.2. Voeg toe 2,5 ml molybdaatoplossing en meng.

5.3. Voeg na 10 minuten 2,5 ml wijnsteen zuur-oplossing toe en meng.

5.4. Voeg na nog eens 5 minuten circa 25 ml water en 2 ml reductie-oplossing toe. Vul aan tot ijkstreep en meng.

5.5. Bepaal na 30 minuten de gecorrigeerde extinctie E^1 , door meten van deze oplossing tegen een blanco (50 ml gedestilleerd water te behandelen als het analysemonster), bij 810 nm.

5.6. Stel een ijkgrafiek op door uit te gaan van een aantal oplossingen met bekend SiO_2 gehalte: van een standaardoplossing welke 25 mg SiO_2 per liter bevat pipetteert men achtereenvolgens 0,2, 0,5, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 en 10 ml in kolfjes van 100 ml, vul aan met water tot 50 ml en behandel deze oplossingen zoals onder 5.2. 5.3. en 5.4.

6. Koper en lood

Reagentia

Ga uit van reagentia van pro-analyse kwaliteit. Bereid alle reagentia met gedestilleerd water, dat als volgt is gezuiverd: Destilleer in een geheel glazen toestel gedestilleerd water waaraan een weinig natriumhydroxide en enkele kristallen kaliumpermanganaat zijn toegevoegd. Waak zorgvuldig tegen verontreinigingen met lood, koper en zink, door de reagentia te bewaren in glas dat deze metalen niet afgeeft aan de oplossing. Stel aan het voor de bepaling benodigde glaswerk dezelfde eis. Gebruik bij de titratie bij voorkeur een mikrozuigerburet met een inhoud van 5 ml, beschermd met zwart papier tegen direct licht. Ook kan een gewone buret van 5 ml van bruin glas gebruikt worden.

Dithizonoplossing 0,1%-ig (dz-oplossing)

Los 100 mg dithizon ($C_{13}H_{12}N_4S$) op in 100 ml chloroform en bewaar deze oplossing in een bruine fles bij ca. + 4° C.

Verdunedithizonoplossing voor de bepaling van koper

Verdun de dithizonoplossing ca. 1: 10 met tetrachloorkoolstof. Stel de titer van deze oplossing zodanig dat 1 ml ervan overeenkomt met 10 *ix%* koper (6.1.1.). Gebruik hiervoor de standaard koperoplossing. Deze oplossing moet dagelijks vers bereid en gesteld worden.

Verdunedithizonoplossing voor de bepaling van lood

Verdun de dithizonoplossing met chloroform ca. 1 : 50. Stel de titer van deze oplossing zodanig dat 1 ml ervan overeenkomt met 50 *ti%* lood (6.2.1.). Deze oplossing moet dagelijks vers bereid en gesteld worden.

Standaard koperoplossing : 1 ml = 10/ug koper

Los 100 mg elektrolytisch koper op in 5 ml salpeterzuur 4 m in een maatkolfje van 100 ml en vul aan tot 100 ml met gedest. water (1 ml = 1.000 \wedge g koper).

Deze oplossing is ook te bereiden door 398 mg kopersulfaat ($CuSO_4 \cdot 5aq$) op te lossen in gedest. water in een maatkolfje van 100 ml, 5 ml salpeterzuur 4 m toe te voegen en aan te vullen met gedest. water tot 100 ml.

Pipetteer 10 ml van deze koperoplossing in een maatkolf van 1 liter, voeg 5 ml salpeterzuur 4 m toe en vul aan met gedest. water tot de streep.

*Natriumcitraatoplossing 300g/l***Zoutzure hydroxylamine-oplossing 200g/l**

*) Weeg 300 gram natriumcitraat resp. 200 gram zoutzure hydroxylamine af en los op in 750 ml gedestilleerd water. Breng de pH van deze oplossingen m.b.v. natronloog 4 N op 8,0-8,5. Schud uit gedurende enige minuten met 10 ml 0,01 %-ige dz-oplossing in chloroform. Laat de groene dz-oplossing af en was met chloroform tot kleurloos. Neutraliseer de gebruikte hoeveelheid natronloog met een equivalente hoeveelheid zoutzuur. Vul met water aan tot 1000 ml.

Kaliumcyanide-oplossing 10 g/100 ml

Wekelijks vers te bereiden.

Salpeterzuur 4 m

Vul 269,7 ml geconcentreerd salpeterzuur (66,5%, $d_{20} = 1,405$) aan tot 1 liter met gedestilleerd water.

Salpeterzuur 1m

Verdun 4 m salpeterzuur met gedest. water 1 : 3.

Ammonia 25% (d = 0,91)**Ammoniac. 3m**

Verdun ammonia 25 % met gedest. water 1 : 4.

Kaliumwaterstoffalaatbuffer, pH = 2,2

Los 20,4 gram kaliumwaterstoffalaat ($\text{KHC}_8\text{H}_4\text{O}_4$) in een maatkolf van 1 liter op in gedest. water en vul aan tot de streep. Meng 50 ml van de aldus verkregen oplossing met 46,7 ml zoutzuur 0,1 n en controleer of de zo verkregen buffer oplossing een pH van 2,2 heeft.

Chloroform**Tetrachloorkoolstof****6.1. Koper**

6.1.1. Bepaal de titer van de verdunde dithizonoplossing voor de koperbepaling door 2 ml van de standaard koperoplossing (1 ml = 10 *ing*) af te pipetteren in een scheidrecter van 100 ml waarin ca. 50 ml water is afgemeten.

6.1.2. Voeg toe 1 ml zoutzure hydroxylamine-oplossing, salpeterzuur 1 m tot pH = 2,2 (controleer met pH-papier) en 5 ml kaliumwaterstoffalaatbuffer (pH 2,2).

6.1.3. Voeg uit een buret 1 ml verdunde dz-oplossing in tetrachloorkoolstof toe en schud gedurende 3 minuten. Laat de paarse tetralaag af en was de waterlaag met enkele ml tetrachloorkoolstof. Herhaal deze bewerking met kleinere hoeveelheden verdunde dz-oplossing tot het eindpunt bereikt is. Dit blijkt daaruit dat een volgende toevoeging van dz-oplossing groen blijft. Was na iedere dz-toevoeging de waterlaag met enige ml tetrachloorkoolstof. Noteer het aantal milliliters verbruikte dz-oplossing en bereken het aantal microgrammen koper dat overeenkomt met 1 ml dz-oplossing. Verdun deze oplossing zonodig totdat 1 ml overeenkomt met 10 *ii*% koper.

6.1.4. Weeg ongeveer 10 g zout tot 10 mg nauwkeurig af en breng dit met ca. 50 ml water over in een scheidrecter van 100 ml. Niet filtreren, zelfs indien de oplossing troebel is.

6.1.5. Voeg toe 1 ml zoutzure hydroxylamine-oplossing en breng de pH op 0,5 met 4 m salpeterzuur (controleer met pH-papier).

..1.6. Voeg uit een buret 0,3 ml verdunde dz-oplossing in chloroform toe en schud gedurende 3 minuten om eventueel aanwezig kwik te ver-

wijderen. Blijft de dz-oplossing groen, dan is geen of zeer weinig kwik aanwezig. Laat de dz-laag af, was met enkele ml chloroform en vervolg vlg. 6.1.8.

6.1.7. Wordt de chloroformlaag oranje (kwikdithizonaat is oranje), laat deze dan af. Herhaal deze bewerking met telkens 0,3 ml dz-oplossing tot de kleur groen blijft. Was na iedere dz-extractie de waterlaag met enkele ml chloroform.

6.1.8. Breng met ammonia 25 % de waterlaag op pH = 2,2 (controleer met pH-papier) en voeg toe 5 ml kaliumwaterstoffalaatbuffer (pH 2,2).

6.1.9. Voeg uit een buret 0,5 ml verdunde dz-oplossing in tetrachloorkoolstof toe en schud gedurende 3 minuten. Blijft de dz groen dan bevat het zout minder dan 0,5 mg koper/kg.

6.1.10. Laat als de tetralaag paars wordt, deze laag wegvloeien. Was de waterlaag met enkele ml tetrachloorkoolstof en laat deze dan af. Titreer verder met telkenmale 0,2 ml dz-oplossing tot het eindpunt is bereikt. Dit blijkt daaruit dat een volgende 0,2 ml dz-oplossing na 3 minuten schudden groen blijft. Was na iedere dz-toevoeging de waterlaag met enkele ml tetrachloorkoolstof.

6.1.11. Noteer het aantal milliliters verbruikte dz-oplossing en bereken het kopergehalte m.b.v. de volgende formule:

$$\text{Kopergehalte} = \frac{a \times 10}{m} \text{ mg/kg.}$$

waarin

a = hoeveelheid dz-oplossing in ml

m = aantal grammen zout in bewerking bij de bepaling.

6.2. Lood

6.2.1. Bepaal de titer van de verdunde dz-oplossing voor de lood-bepaling door 1 ml van de standaard loodoplossing (1 ml = 10 *jug* lood) af te pipetteren in een scheidtrechter van 100 ml, waarin ca. 50 ml water is afgemeten.

6.2.2. Voeg toe 1 ml natriumcitraatoplossing en 1 ml zoutzure hydroxylamine-oplossing. Meng goed.

6.2.3. Breng met ammonia 3 m de pH op 8,5 (controleer met pH-papier). Voeg dan 1 ml kaliumcyanide-oplossing toe.

6.2.4. Voeg uit een buret 1 ml verdunde dz-oplossing in chloroform toe en schud 3 minuten. Laat de rode chloroformlaag af en was met enkele ml chloroform. Zet de titratie voort met telkenmale toevoeging van kleine hoeveelheden (0,2 of 0,3 ml) verdunde dz-oplossing tot het eindpunt bereikt is. Dit blijkt daaruit dat een volgende 0,2 ml dz-oplossing na 3 minuten schudden groen blijft. Was na iedere dz-toevoeging de waterlaag met enkele ml chloroform.

Noteer het aantal milliliters verbruikte dz-oplossing en bereken het aantal microgrammen lood dat overeenkomt met 1 ml dz-oplossing.

Verdun deze oplossing zo nodig totdat 1 ml overeenkomt met 5 *jug* lood.

6.2.5. Weeg ongeveer 10 g tot 10 mg nauwkeurig af en breng dit met ca. 50 ml water over in een scheidtreehter van 100 ml. Niet filtreren, zelfs indien de oplossing troebel is.

6.2.6. Voeg toe 1 ml natriumcitraatoplossing en 1 ml zoutzure hydroxylamine-oplossing. Meng goed.

6.2.7. Breng met ammonia 3 m de pH op 8,5 (controleer met pH-papier). Voeg dan 1 ml kaliumcyanide-oplossing toe.

6.2.8. Voeg enige druppels chloroform toe en schud.

6.2.9. Voeg uit een buret 0,2 ml verdunde dz-oplossing in chloroform toe en schud 3 minuten. Blijft de kleur van de dz-oplossing groen dan bevat het monster minder dan 0,1 mg lood/kg.

6.2.10. Laat als de chloroformlaag rood wordt, deze laag wegvloeien. Was de waterlaag met enkele ml chloroform en laat deze dan af. Titreer verder met telkenmale 0,2 ml dz-oplossing tot het eindpunt is bereikt. Dit blijkt daaruit dat een volgende 0,2 ml dz-oplossing na 3 minuten schudden groen blijft. Was na iedere dz-toevoeging de waterlaag met enige ml chloroform.

6.2.11. Noteer het aantal milliliters verbruikte dz-oplossing en bereken het loodgehalte m.b.v. de volgende formule:

$$\text{loodgehalte} = \frac{b \times 5}{m} \text{ mg/kg.}$$

waarin

b = hoeveelheid dz-oplossing in ml.

m = aantal grammen zout in bewerking bij de bepaling.

7. Arseen

7.1. Monstervorbereiding

7.1.1. Weeg 10 gram keukenzout of nitriet-pekelsout af in een konisch kolfje van 100 ml (figuur 1, bijlage II).

7.1.2. Los op in 40 ml bidest. en voeg aan de nitriet-pekelsoutoplossing 200 mg ureum p.a. toe.

Opmerking

De onder 3 en 5 beschreven bewerkingen gelden uitsluitend voor nitriet-pekelsout.

7.1.3. Breng de nitriet-pekelsoutoplossing juist aan de kook en koel af tot kamertemperatuur.

7.1.4. Voeg, zowel aan de nitriet-pekeltzoutoplossing als aan de keukenzoutoplossing, onder zwenken een tot kamertemperatuur afgekoeld mengsel van 10 ml dubbel gedestilleerd water en 10 ml zwavelzuur 98% (d = 1,84) p.a. toe.

7.1.5. Kook de nitriet-pekeltzoutoplossing tot geen gas meer ontwijkt en koel af tot kamertemperatuur.

7.1.6. Voer voor beide oplossingen de onder 7.2. beschreven arseenbepaling uit.

7.2. *Meting van het arseengehalte*

12A. Principe

In de oplossing van de waar (zie sectie 7.1.1.) wordt arseen met kaliumjodide en tin (II)-chloride tot driewaardig arseen gereduceerd. Vervolgens wordt zink toegevoegd waardoor waterstof ontstaat die arseen tot gasvormig arseen-waterstof reduceert. De ontstane arseen-waterstof wordt door een oplossing van zilverdiethyldithiocarbamaat in pyridine geleid, die hierdoor afhankelijk van de arseenconcentratie in het destuaat van licht- en donkerrood kleurt.

De extinctie van de pyridine-oplossing wordt gemeten bij een golflengte van 526 nm.

7.2.2. Algemeen

Het in dit voorschrift beschreven glaswerk moet gedurende 24 uur in een bak met 4 N salpeterzuur zijn behandeld en wordt vlak voor het gebruik tweemaal met gedestilleerd water voorgespoeld en met bidest. nagespoeld. Maatglaswerk moet in aansluiting hierop worden gedroogd. De chemicaliën moeten een zo laag mogelijk arseengehalte hebben en zijn bij voorkeur van p.a. kwaliteit.

Het gebruikte water moet, tenzij anders vermeld, van de kwaliteit dubbel gedestilleerd zijn.

7.2.3. *Apparatuur en hulpmiddelen*

2.3.1. Apparaatje voor de bepaling van arseen (figuur I, bijlage II), als volgt samengesteld:

- 100 ml reactie-vaatje A
- opzetje B
- absorptie-vaatje C

2.3.2. Waterbad, gethermostatiseerd op 55° C.

2.3.3. Waterbad, gethermostatiseerd op 15° C.

2.3.4. Aluminiumfolie

2.3.5. Spectrofotometer met continu instelbare golflengte

7.2.4. Reagentia

2.4.1. Zoutzuur 36% (d = 1,18) p.a.

2.4.2. Zwavelzuur 98% (d = 1,84) p.a.

2.4.3. Arseentrioxide (As₂O₃) p.a.

2.4.4. Zilverdiethyldithiocarbamaat $[\text{AgS.CS.N}(\text{C}_2\text{H}_5)_2]$ p.a. kwaliteit FLUKA*

2.4.5. Tin (II)-chloride p.a., $\text{SnCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$

2.4.6. Kaliumjodide p.a.

2.4.7. Pyridine ($d = \pm 0,980$) p.a.

2.4.8. Zink p.a.; gegraneerd, 10 mesh max. 0,000005% Arseen, kwaliteit J. T. Baker*)

2.4.9. Natriumhydroxide p.a.

2.4.10. Natriumhydroxide-oplossing.

Los 350 gram natriumhydroxide p.a. op in dubbel gedestilleerd water, vul aan tot 1000 ml en meng.

2.4.11. Kaliumjodide-oplossing 15% (m/v).

Los 15 gram kaliumjodide (2.4.6.) op in dubbel gedestilleerd water, vul in een maatkolffje van 100 ml tot de merkstreep aan en meng. Bewaar de oplossing op een donkere plaats.

2.4.12. Tin (II)-chloride-oplossing.

Los 40 gram SnCl_2 (2.4.5.) op in een mengsel van 25 ml dubbel gedestilleerd water en 75 ml zoutzuur (2.4.1.). Indien na verloop van tijd een neerslag ontstaat of de oplossing troebel wordt, moet een verse oplossing worden gemaakt.

2.4.13. Zilverdiethyldithiocarbamaat-oplossing 0,5% (m/v).

Los 0,5 gram zilverdiethyldithiocarbamaat (2.4.4.) op in 100 ml pyridine (2.4.7.).

Bewaar de oplossing in een goed gesloten fles op een donkere en koele plaats. De oplossing is ongeveer een maand houdbaar.

2.4.14. Arseen-standaardoplossingen.

2.4.14.1 Standaardoplossing $100^{\wedge}g$ As/ml

Los 0,1320 gram tot constant gewicht gedroogd arseentrioxide (2.4.3.) op in 20 ml natriumhydroxide-oplossing (2.4.10.).

Breng de oplossing met 100 ml dubbel gedestilleerd water kwantitatief over in een maatkolff van 1000 ml, voeg onder zwenken voorzichtig 10 ml zwavelzuur (2.4.2.) toe, vul met dubbel gedestilleerd water aan tot de merkstreep en meng.

2.4.14.2. Verdunde standaardoplossing: 1 //g As/ml

Pipetteer vlak voor het gebruik 10 ml van de standaardoplossing (2.14.4.1.) in een 1000 ml maatkolff, vul met dubbel gedestilleerd water tot de merkstreep aan en meng.

2.4.15. Loodacetaatwatten

Los 50 gram loodacetaat - $\text{Pb}(\text{CH}_3\text{COO})_2 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ - op in 250 ml gedestilleerd water. Drenk enkele proppen watten in deze oplossing, verwijder het overtollige water en droog de watten in een exsiccator onder vacuüm. Gebruik als droogmiddel difosforpentoxide (P_2O_5).

*) Het vermelden van specifieke handels- of merknamen vormt geen aanbeveling, doch dient slechts als identificatie.

7.2.5. Werkwijze

2.5.1. Voeg aan de onder VII. 1. verkregen meetoplossing toe 2 ml kaliumjodideoplossing (2.4.11.), meng, breng 2 ml tin (II)-chloride-oplossing (2.4.12.) in het kolfje en meng nogmaals.

2.5.2. Sluit het konische kolfje losjes af met het bijbehorende stopje en plaats het geheel gedurende 15 minuten in een op 55° C gethermostatiseerd waterbad.

2.5.3. Neem het kolfje uit het bad en koel in een tweede gethermostatiseerd bad af tot 15° C.

2.5.4. Pipetteer 5 ml zilverdiethyldithiocarbamaat-oplossing in het absorptievaatje (C) van figuur (zie bijlage II), omwikkel het vaatje met aluminiumfolie en breng in het opzetje B ter hoogte van de verwijding een propje loodacetaatwatten.

2.5.5. Breng een laagje siliconenvet aan op de slijpstukjes van het opzetje en koppel opzetje en absorptievaatje met een passende klem.

2.5.6. Breng 5 gram zink (2.4.8.) in het kolfje en plaats onmiddellijk opzetje en absorptievaatje op het kolfje. Voorzie het slijpstukje van een passende klem en plaats het geheel gedurende 1 uur in een op 15°C gethermostatiseerd waterbad.

Opmerking

Bij de reactie tussen zink en zwavelzuur ontstaan grote hoeveelheden waterstof. Met het oog op het hieraan verbonden explosiegevaar dient de meting plaats te vinden in een goed geventileerde zuurkast.

2.5.7. Ontkoppel opzetje en absorptievaatje, meng de absorptievloeistof zorgvuldig en breng de licht- tot donkerrood gekleurde pyridine-oplossing over in een cuvet met een optische weglengte van 1 cm.

2.5.8. Meet de optische dichtheid (extinctie) van de oplossing ten opzichte van de zilverdiethyldithiocarbamaat-oplossing (2.4.13.) als referentie. Golf lengte 526 nm.

2.5.9. Lees de bij de gemeten extinctie horende hoeveelheid arseen in *ing* af met behulp van een ijkcurve (7.2.6.) en bereken het arseengehalte van het monster in ppm met:

$$[\text{TRB} - a] \cdot 10^3 = \frac{a}{p} \cdot c \cdot d \cdot 10^3 \text{ ppm}$$

waarin:

a = de afgelezen hoeveelheid arseen in μg

p = de afgewogen hoeveelheid waar in gram

7.2.6. Ijkcurve

2.6.1. Pipetteer in een vijftal kolfjes van 100 ml (A, zie bijlage II) achtereenvolgens 3, 5, 8, 10 en 15 ml van de vers bereide verdunde standaardoplossing (2.4.14.2.). Voeg onder koelen een op kamertemperatuur gebracht mengsel van 30 ml dubbel gedestilleerd water en 10 ml zwavelzuur (2.4.2.) toe en breng het totaal volume met dubbel gedestilleerd water op 60 ml.

2.6.2. Voer de bewerkingen uit als beschreven onder (2.5.1.) t/m (2.5.8.) en zet de gevonden extincties op millimeterpapier uit als functie van de hoeveelheid arseen in μg . De meetpunten moeten op de rechte lijn, die door de oorsprong gaat, liggen.

Opmerking

Telkens wanneer een verse zilverdiethyldithiocarbamaat-oplossing wordt gemaakt, moet de ijkcurve worden gecontroleerd.

8. Nitriet: in nitriet-pekelsout.

Reagentia

- Gedestilleerd water, vrij van nitriet- en nitraationen.

- Natriumnitrietoplossing

Los 500 mg natriumnitriet in gedestilleerd water op en verdun tot 1.000 ml. Verdun 10 ml van deze stamoplossing tot 500 ml in een maatkolf.

1 ml oplossing = 10 μg natriumnitriet.

- Sulfanilamide-zoutzuuroplossing 0,2%

Los 2,0 g sulfanilamide op in 800 ml gedestilleerd water. Verwarm zo nodig. Koel af en voeg 100 ml geconcentreerd zoutzuur onder roeren toe. Vul aan tot 1.000 ml.

- Zoutzuuroplossing 5 n

Verdun 445 ml geconcentreerd zoutzuur tot 1.000 ml met gedestilleerd water.

- N-1-naftylethyleendiamine dihydrochloride-reagens

Los 100 mg N-1-naftylethyleendiamine dihydrochloride op in gedestilleerd water en vul aan tot 100 ml. Maak elke dag een nieuwe oplossing.

8.1. Weeg 50 gram zout nauwkeurig tot 0,1 gram af en los op in gedestilleerd water en vul aan tot 500 ml.

8.2. Pipetteer van deze oplossing 10 ml in een maatkolf van 500 ml en vul aan tot de maatstreep.

8.3. Pipetteer een aliquot gedeelte (bijv. 5 ml) van onder 8.2. verkregen oplossing in een maatkolf van 100 ml. Voeg gedestilleerd water toe totdat het totaal volume ongeveer 60 ml bedraagt. Voeg na mengen 10 ml sulfanilamide-zoutzuur oplossing met een volpipet gevolgd door 6 ml zoutzuuroplossing 5 n eveneens met een volpipet toe. Meng en laat gedurende 5 minuten het mengsel staan.

8.4. Voeg met behulp van een volpipet 2 ml van het N-1-naftylethyleendiamine dihydrochloride-reagens toe, meng goed en laat het mengsel 3 minuten staan. Verdun tot 100 ml, meng en meet de optische dichtheid van de oplossing bij 538 nm tegen een analoog gemaakte reagentia blanco in een 1 cm cuvet. Het gemeten verschil in optische dichtheid tussen het

gedestilleerd water en de reagentia blanco mag niet meer dan 0,004 E bedragen.

8.5. Maak een ijklijn door de verschillen in absorptie te meten tussen oplossingen met bekende concentraties aan natriumnitriet en de blanco.

Pipetteer daartoe in een serie rriaatkolven van 100 ml respectievelijk 0,0 - 2,0 - 4,0 - 6,0 - 8,0 - 10,0 ml van de standaard natriumnitriet-oplossing (1 ml = 10 μ g). Voeg zoveel water toe aan elke maatkolf totdat het totaal volume ongeveer 60 ml bedraagt. Meng en ontwikkel de kleur als beschreven onder 8.3. en 8.4.

8.6. Bereken het natriumnitrietgehalte in grammen per 100 gram waar.

Bepaal daartoe met behulp van de ijklijn het aantal microgrammen natriumnitriet in 100 ml kleur oplossing.

Het percentage natriumnitriet in de waar bedraagt dan

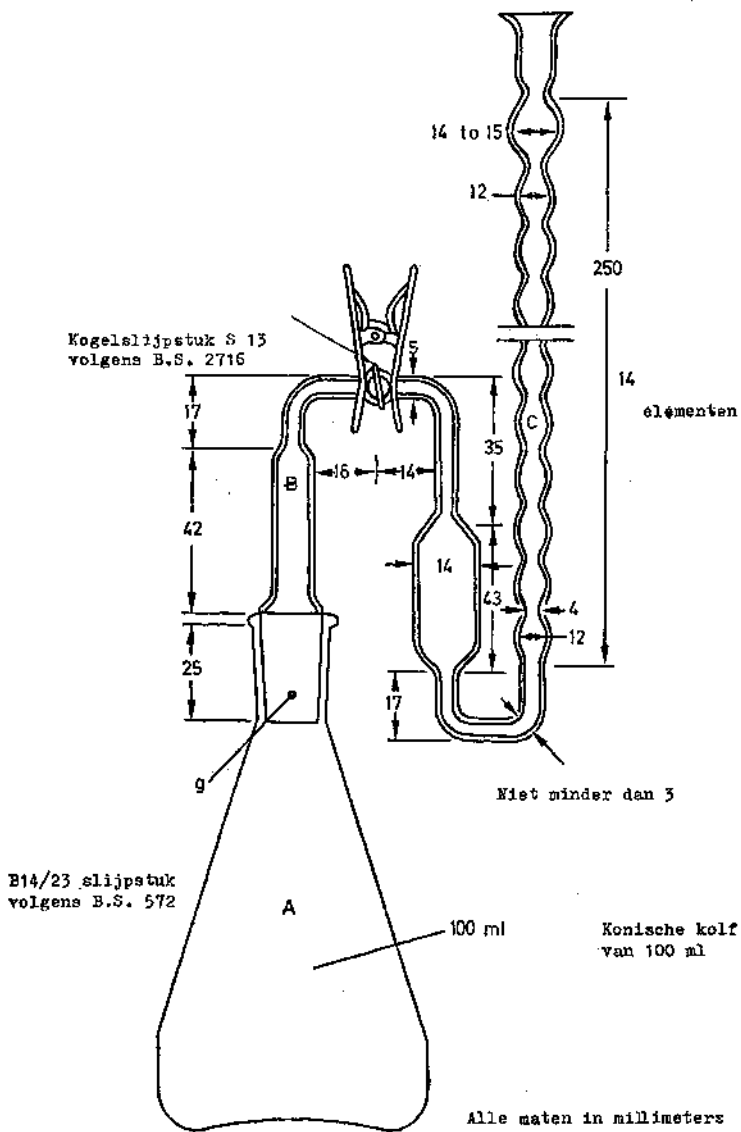
$$\frac{0,05 \times p}{a}$$

[TRB-1976-056_07.gif]

waarin

a = het aantal milliliters zoutoplossing gebruikt voor de kleuroplossing (8.3.)

p = het aantal μ g natriumnitriet aanwezig in 100 ml kleuroplossing.



**Beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux
Economische Unie betreffende de toepassing van Benelux-
referentiemethoden van onderzoek inzake mosterd
M(76)3**

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969, inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van 3 juni 1969, M (69) 20 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende mosterd,

Overwegende, dat geschillen, voortvloeiende uit het toepassen van verschillende analysemethoden of uit het gebruik van verschillende normen, dienen te worden vermeden,

Overwegende, dat het in het bijzonder voor de harmonisatie van het voedingsmiddelentoezicht vereist is, dat gelijke of gelijkwaardige methoden worden toegepast, dezelfde termen worden gebezigd en gelijke of gelijkwaardige normen worden aangelegd,

Heeft het volgende beslist:

Enig artikel

1. De regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze beschikking gehechte reglement, als enige referentiemethode op 1 september 1976 worden aanvaard.

2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de in het eerste lid genoemde termijn brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

Referentiemethoden van onderzoek inzake mosterd

1. Voorbereiding van het monster

Meng het monster zorgvuldig vóór iedere inweging.

2. Vocht

Reagentia:

- Zand met zoutzuur behandeld, chloride vrij gewassen en gedroogd
- Ethanol, 96 vol %.

2.1. Tarreer een schaalte met vlakke bodem en voorzien van een deksel, waarin zich 20 à 25 g zand, alsmede een glazen staafje bevinden. Breng hierin 5 gram van de waar en roer, na toevoeging van een weinig ethanol, het mengsel tot een papje met behulp van het glazen staafje.

2.2. Damp gedurende twee uur op het waterbad uit en droog vervolgens in een droogstoof bij 102-105°C tot constant gewicht.

3. As

Reagentia

- Zwavelzuur s.g. 1,84
- Ammoniumcarbonaat, p.a.

3.1. Gloei een porseleinen of platina schaalte uit, laat afkoelen in een exsiccator en weeg nauwkeurig (W_0 g).

3.2. Weeg in de schaal nauwkeurig 2 - 5 g van het monster af (gewicht monster + schaal = W_1 g).

3.3. Meng met 1 ml zwavelzuur.
Verdrijf de overmaat zwavelzuur door matige verhitting en gloei.

3.4. Indien de as nog kooldeeltjes bevat, herhaal dan deze bewerking met enige druppels zwavelzuur.

Laat afkoelen. Voeg enig ammoniumcarbonaat toe en gloei opnieuw.

3.6. Laat afkoelen in een exsiccator en weeg nauwkeurig (W_2 g).

3.7. Bereken het sulfaatgehalte (A) in percenten uit:

$$A = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100$$

Het asgehalte in percenten is dan $0,8 \times A$.

4. Zand

Reagentia

- Zoutzuur 4 n.

4.1. Voeg aan de volgens 2 verkregen sulfaatas 25 ml zoutzuur toe.

4.2. Bedek de schaal met een horlogeglas, kook voorzichtig gedurende 10 minuten en laat afkoelen.

4.3. Filtreer het residu af door een asvrij filter. Was met warm water uit totdat het filtraat zuurvrij is. Veras het filter en gloei.

4.4. Laat afkoelen in een exsiccator en weeg.

Herhaal het gloeien en afkoelen totdat het verschil tussen twee opeenvolgende wegingen minder dan 1 mg bedraagt (W_3g).

4.5. Bereken het zandgehalte (Z) in Percenten uit:

$$Z = \frac{W_1 - W_0}{W_1 - W_0} \times 100$$

5. Keukenzout in mosterd

Reagentia:

Salpeterzuur, 65%

Kaliumpermanganaat-oplossing, 5 %

Zilvernitraat-oplossing, 0,1 n

Kaliumthiocyanaat-oplossing, 0,1 n

IJzer (III) ammoniumsulfaat, verzadigde oplossing.

5.1. Breng in een konische kolf van 300 ml 3-4 g (p gram) van het monster, nauwkeurig afgewogen, en voeg toe 40,00 ml zilvernitraat-oplossing. Meng zorgvuldig, voeg toe 15 ml salpeterzuur en breng de inhoud van de kolf voorzichtig aan de kook. Voeg aan de kokende vloeistof driemaal 5 ml kaliumpermanganaat-oplossing toe. Schud na iedere toevoeging even om. Kook na de laatste toevoeging nog even door. Voeg vervolgens 50 ml water toe.

5.2. Filtreer de inhoud van de kolf door een papieren filter in een maatkolf van 200 ml. Was de konische kolf en het filter goed na met water. Vul de oplossing in de maatkolf met water aan tot de maatstreep en meng.

5.3. Titreer 100 ml van de onder 5.2. verkregen oplossing met kaliumthiocyanaat-oplossing (a ml): in aanwezigheid van 2 ml ijzer (III) ammoniumsulfaat-oplossing. Titreer vervolgens 20,00 ml van de zilvernitraat-oplossing met kaliumthiocyanaat-oplossing (b ml).

5.4. Het keukenzoutgehalte van de waar is:

$$\frac{11,7 (b-a) \cdot n}{p} \%$$

waarin

n = de titer van de kaliumthiocyanaat-oplossing.

6. Kleurstoffen

Verricht het onderzoek op de wijze als in de Benelux-referentiemethoden voor het opsporen en identificeren van in levensmiddelen aanwezige in water oplosbare synthetische kleurstoffen, M (75).. is aangegeven.

7. Aantonen van conserveermiddelen

Zal in een afzonderlijke beschikking worden geregeld.

8. Zwaveligzuuranhydride

Reagentia:

- stikstof, chemisch zuiver uit cilinder
- fosforzuur, 85 % pro analysi
- waterstofperoxide, 0,2%
Verdun 0,7 ml waterstofperoxide 30% met water tot 100 ml. Bereid deze oplossing dagelijks vers.
- natriumhydroxide, 0,01 n
Stel de titer op kaliumwaterstoffalaat
- methanol, pro analysi
- mengindicatoroplossing
Meng 100 ml alcoholische methylrood oplossing (0,03 % m/v) met 100 ml alcoholische methyleenblauw oplossing (0,05% m/v).
Filtreer.
- destillatie apparaat, zie figuur 1

8.1. Breng in het ontvangvat van het destillatie-apparaat 10 ml waterstofperoxide-oplossing en 60 ml gedestilleerd water. Voeg enige druppels mengindicatoroplossing toe en neutraliseer zonodig met 1 à 2 druppels 0,01 n natriumhydroxide-oplossing.

8.2. Sluit het ontvangvat op het destillatie-apparaat aan. Schakel in serie aan het ontvangvat een wasfles met 25 ml eveneens geneutraliseerde waterstofperoxide.

8.3. Weeg 40 g van de waar in de 250 ml destillatiekolf af en voeg achtereenvolgens 50 ml gedestilleerd water en 50 ml methanol toe. Meng zo goed mogelijk.

8.4. Verdring de lucht, na bevestiging van de kolf aan het apparaat, door gedurende 10 minuten stikstof door te leiden. De snelheid van de gasstroom gedurende de destillatie moet zodanig zijn dat de gasbellen te tellen zijn in de wasfles.

8.5. Voeg door de scheidrecther 15 ml fosforzuur toe, licht daartoe de glazen stop op het ontvangvat op.

8.6. Breng de kolf inhoud na goed mengen snel aan de kook en onderhoud zacht koken gedurende 30 minuten precies aan. Vermijd aanbranden door oververhitting aan de onderzijde van de kolf.

8.7. Ontkoppel het ontvangvat van het destillatie-apparaat, sluit de stikstofstroom af en spoel de inleidbuis van het ontvangvat af met gedestilleerd water.

8.8. Titreer de inhoud van het ontvangvat met natriumhydroxide totdat de indicator naar groen omslaat.

8.9. Bereken het zwaveligzuuranhydride gehalte in milligram per kilogram waar:

$$[\text{ZB}] = \frac{V \times N \times 32 \times 1000}{P \times 1000}$$

waarin:

V = het aantal millimeters natriumhydroxide-oplossing gebruikt bij de titratie

N = normaliteit van de natriumhydroxide-oplossing

P = de afgewogen hoeveelheid monster in grammen

Zie figuur 1.

9. Benzoëzuur en sorbinezuur

Zal in een afzonderlijke beschikking worden geregeld.

10. Gehalte aan mosterdolie

Onder het gehalte aan mosterdolie wordt verstaan het gehalte aan totaal etherisch extract.

Reagentia:

- Diëthylether, droog en peroxidevrij.
- Zand, met zoutzuur gewassen en gegloeid.

10.1 Meng 10 gram van het monster met ca. 30 gram zand in een droogschaaltje van kwarts, aluminium of porcelein, voorzien van een klein roerstaafje.

Verwarm het schaalte met inhoud op een waterbad tot het mengsel vrijwel droog is.

Verwarm daarna nog korte tijd in een droogstof bij een temperatuur van 102-105°C.

10.2 Homogeniseer het gedroogde mengsel en breng het kwantitatief over in een papieren huls, van een Soxhlet-extractieapparaat. Plaats de huls in het extractieapparaat en extraheer gedurende 16 uur met ether.

10.3. Destilleer de ether op een waterbad af en droog het residu gedurende 30 minuten in een droogstof bij een temperatuur van 102-105°C. Koel af tot kamertemperatuur en weeg.

10.4. **Het gehalte aan mosterdolie in de waar bedraagt:**

$$\frac{100 W}{P} \%$$

waarin:

W = de massa van het residu in grammen

P = het aantal grammen in bewerking genomen waar.

11. Cellulose

11.1 Reagentia

- ethanol 96% (v/v)
- diethylether
- azijnzuur 70% (v/v)
- salpeterzuur gec. (d = 1,40)
- verzadigde oplossing van trichloorazijnzuur in water
- as-vrije filters

11.2 Werkwijze

11.2.1. Weeg 10 gram mosterd tot op 1 mg nauwkeurig af in een konische kolf van 500 ml, voeg 50 ml alcohol toe en schud krachtig. Voeg 40 ml ether toe, schud wederom krachtig en laat 5 min. staan.

11.2.2. Giet de alcohol-etherlaag voorzichtig af en extraheer de kolfinhoud nog tweemaal met telkens 40 ml ether, giet na elke extractie de etherlaag af en damp na de laatste extractie nog in de kolf aanwezige etherresten af onder vacuüm.

11.2.3. Voeg aan het residu in de kolf 200 ml van een oplossing toe verkregen door het mengen van:

225 ml azijnzuur 7% (v/v)

15 ml gec. salpeterzuur

6 ml verzadigde waterige trichloorazijnzuuroplossing.

Breng enkele kooksteentjes in de kolf en kook gedurende 30 min. onder terugvloeiing.

11.2.4. Filtreer de nog warme kolfinhoud door een Büchnertrechter waarin zich een gewogen as-vrij filter bevindt. Was het residu eerst met

kokend water tot het fikraat zuurvrij is en vervolgens met 20 ml ethanol en 20 ml ether.

11.2.5. Breng het filter over in een verassingsschaaltje en bepaal door droging tot constant gewicht bij $103 \pm 2^\circ \text{C}$ het gewicht van het residu tot op 1 mg nauwkeurig (a gram).

11.2.6. Veras filter en residu bij 600°C en bepaal, na het afkoelen van het verassingsschaaltje in een exsiccator op kamertemperatuur, het gewicht van de as tot op 1 mg nauwkeurig (b gram).

11.3 **Berekening**
[TRB-1976-050_43.gif]

Het cellulosegehalte van de waar in % (m/m) bedraagt:

$$100 \times \frac{(\text{gew. neerslag a} - \text{gew. neerslag „blanco”}) - (\text{gew. as b})}{10}$$

Het gewicht van de blanco neerslag is het gewicht van het residu 11.2.5. verkregen door een blanco-bepaling uit te voeren vanaf punt 11.2.3.

Het cellulosegehalte van de waar in % (m/m) van de droge stof bedraagt:

$$100 \times \frac{(\text{gew. neerslag a} - \text{gew. neerslag „blanco”}) - (\text{gew. as b})}{10} \times \frac{100}{100 - V}$$

waarin:

a = het gewicht van het residu van het monster in gram (11.2.5.)

gew. neerslag „blanco” = het gewicht van het residu van de blanco-bepaling in gram (11.2.5.)

b = het gewicht van de as in gram (11.2.6.)

V = het vochtgehalte van de waar in % (m/m).

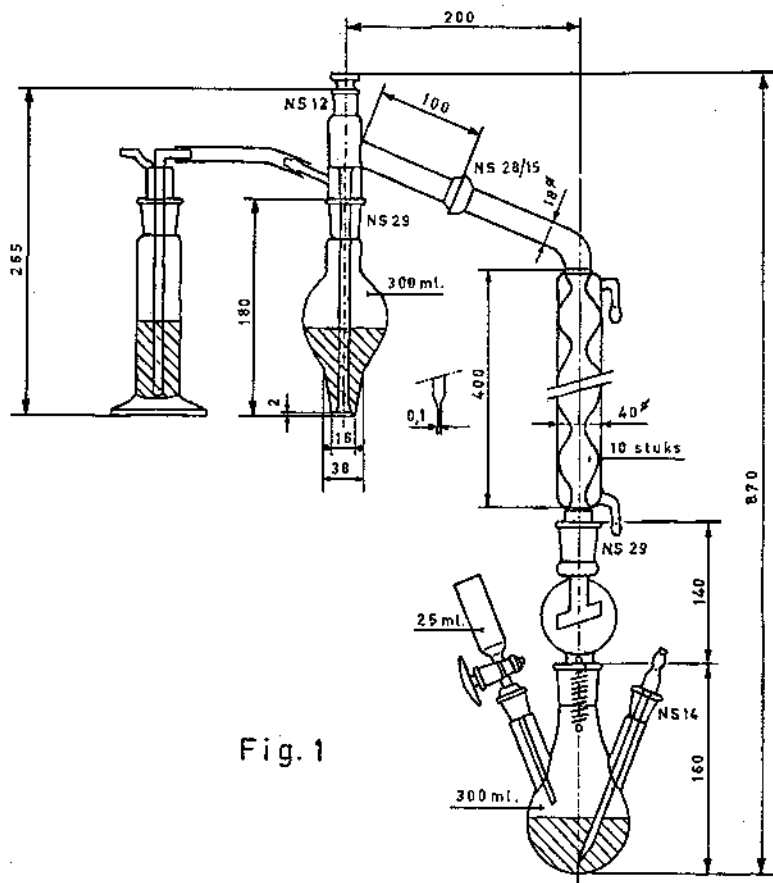


Fig. 1

NS =
normaal slijpstuk

Beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie tot wijziging van beschikking M (72) 12, betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van onderzoek inzake vleesextracten en vleesbouillon
M (76) 4

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969, inzake de af-schaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Bene-lux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het, gezien de ontwikkeling van de laboratorium-methoden van onderzoek, noodzakelijk is met name de methode van onderzoek inzake kreatinine als bedoeld in 2 van de bijlage behorende bij Beschikking betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van onderzoek inzake vleesextract en vleesbouillon, M (72) 12, te wijzigen,

Heeft het volgende beslist:

Artikel 1

Als Benelux-referentiemethode van onderzoek voor kreatinine in vleesextract en vleesbouillon geldt de hierna beschreven methode:

Kreatinine

Reagentia

- Aluminiumoxyde volgens Brockmann
- Amberliet I.R. 120 (H)

Nieuwe nog niet gebruikte hars wordt uitgewassen met water, totdat het waswater kleurloos is. De hars is dan voor gebruik gereed.

Gebruikte hars kan als volgt geregenereerd worden. Breng 500 g hars in een glazen kolom voorzien van afvoerbuis met wattenprop.

Was de hars met gedemineraliseerd water, totdat het waswater rood lakmoespapier niet meer blauw kleurt. Was vervolgens met 2i 1 2n HCL in minimaal 25-30 minuten.

Was vervolgens met ca. 10 l water, totdat het waswater blauw lakmoespapier niet meer rood kleurt.

Bewaar de hars in een afgesloten glazen pot onder water. Neem ieder halfjaar nieuwe hars in gebruik.

Controleer de hars regelmatig met standaard-kreatinine-oplossing.

- Zoutzuur 4 n
- Ammonia 1 % (m/v)
- Waterige prikrinezuoroplossing 1,2% (m/v)
- Trichloorazijnzuoroplossing 20% (m/v)

- Natriumhydroxyde-oplossing 4 n
- Kreatinine-standaardoplossing:

Los 1,603 g van het dubbelzout van kreatinine en zinkchloride op in 500 ml gedestilleerd water in een maatkolf van 1 liter; voeg 100 ml n zoutzuur toe en vul met gedestilleerd water aan tot 1 liter. Deze oplossing bevat 1 mg kreatinine per ml. Zij is gedurende 6 maanden houdbaar.

1. Los in een maatkolf van 100 ml een afgewogen hoeveelheid van de waar op in heet water, zodanig dat de uiteindelijke oplossing een hoeveelheid kreatinine bevat in de orde van 0,045 mg per ml. Meng, koel af en vul aan tot 100 ml met gedestilleerd water. Centrifugeer het verkregen mengsel. Filtreer het centrifugaat, indien hier een laagje vet op drijft, door een vouwfilter.

2. Breng 50 ml fikraat in een maatkolf van 100 ml, voeg 10 ml trichloorazijnzuur toe, meng, plaats de kolf in een kokend waterbad. Koel na 15 minuten af en vul aan tot 100 ml met gedestilleerd water. Filtreer het mengsel.

3. Pipetteer 20 ml fikraat in een porceleinen schaalpje en voeg 10 ml zoutzuur 4 n toe. Damp droog op een waterbad. Neem de droogrest na afkoelen op in 15 ml water en filtreer de oplossing onder zwak afzuigen door een zuil van aluminiumoxide. Bereid deze door in een glazen buis van 8 mm diameter en van onderen voorzien van een vernauwing, achtereenvolgens een wattenprop en 3 g aluminiumoxide aan te brengen.

4. Pipetteer 10 ml van het onder 3. verkregen eluaat door een zuil van amberliet. Bereid deze door in een glazen buis van 10 mm diameter en van onderen voorzien van een kraan, achtereenvolgens een wattenprop en 3 g amberliet (droge hars) in water via een trechtertje te brengen. Open de kraan een weinig, zodat de vloeistof druppelsgewijs de zuil in 10 minuten doorloopt. Was de zuil met 100 ml water in ongeveer een half uur uit. Verwissel het opvangvat met een porceleinen schaal, die dicht onder de uitloop geplaatst wordt.

Laat ongeveer 75 ml ammonia 1 % door de zuil lopen in een zodanig tempo dat deze in ongeveer 40 minuten wordt opgevangen. Damp in op een waterbad, totdat het grootste deel van de ammonia verdwenen is. Voeg 10 ml zoutzuur 4 n toe en damp verder in tot droog.

5. Los de droogrest op in 2 ml gedestilleerd water, voeg toe 1,5 ml pikrinezuur-oplossing en 0,6 ml natriumhydroxyde-oplossing. Laat na mengen precies 5 minuten staan. Verdun de inhoud van het schaalpje met water en spoel de vloeistof uit het schaalpje over in een maatkolf van 50 ml.

6. Meet na een bepaalde tijd liggende tussen 5 en 10 minuten in een fotometer bij 487,5 nm de absorptie ten opzichte van een blanco, verkregen door aan 2 ml water toe te voegen 1,5 ml pikrinezuuroplossing

en 0,6 ml natriumhydroxyde-oplossing en met gedestilleerd water aan te vullen tot 50 ml.

7. Maak met inachtneming van dezelfde tijden, een ijklijn door de verschillen in absorptie te meten tussen oplossingen met bekende concentraties aan kreatinine en de blanco. Verdun de kreatinestandaard 10 maal met water.

Pipetteer 0,3 ml, 0,8 ml, 1,4 ml, 2,0 ml en 3,0 ml in een reeks porceleinen schaaltes. Verdun de eerste drie schaaltes met water tot 2,0 ml. Damp het laatste schaalte op een waterbad tot droog in en neem de droogrest op in 2 ml gedestilleerd water.

Pipetteer bovendien in een schaalte 2 ml gedestilleerd water. Behandel de schaaltes met pikrinezuur en natriumhydroxyde volgens 5.

8. Bereken het kreatininegehalte van de oplossing, verkregen onder 5. door de in 6. gemeten absorptie te vergelijken met de ijklijn. Het aantal milligrammen kreatinine in de onder 1. afgewogen hoeveelheid waar wordt verkregen door het aantal milligrammen kreatinine, aanwezig in de 50 ml oplossing bereid onder 5. te vermenigvuldigen met 15.

Artikel 2

1. De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de referentiemethode van onderzoek voor kreatinine in vleesextract en vleesbouillon, als beschreven in artikel 1 van onderhavige Beschikking, op de dag van de ondertekening van de Beschikking in werking treedt.

2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de dag van ondertekening, als bedoeld in lid 1, brengt ieder der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van de onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

Artikel 3

De methode, beschreven onder 2. van de bijlage, behorende bij Beschikking M (72) 12, betreffende de toepassing van de Benelux-referentiemethoden van onderzoek inzake vleesextract en vleesbouillon, vervalt.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
G. THORN

**Beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux
Economische Unie tot wijziging van beschikking M (72) 14,
betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden
van onderzoek inzake soepen
M(76)5**

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 19 april 1969, inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het, gezien de ontwikkeling van de laboratoriummethoden van onderzoek, noodzakelijk is met name de methode van onderzoek inzake kreatinine als bedoeld in 2 van de bijlage behorende bij Beschikking betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van onderzoek inzake soepen, M (72) 14 te wijzigen,

Heeft het volgende beslist:

Artikel 1

Als Benelux-referentiemethode van onderzoek voor kreatinine in soepen geldt de hierna beschreven methode:

Kreatinine

Reagentia

- Aluminiumoxyde volgens Brockmann
- Amberliet I.R. 120 (H)

Nieuwe nog niet gebruikte hars wordt uitgewassen met water, totdat het waswater kleurloos is. De hars is dan voor gebruik gereed.

Gebruikte hars kan als volgt geregenerereerd worden. Breng 500 g hars in een glazen kolom voorzien van afvoer buis met wattenprop. Was de hars met gedemineraliseerd water, totdat het waswater rood lakmoespapier niet meer blauw kleurt. Was vervolgens met 2J 1 2n HCl in minimaal 25-30 minuten.

Was vervolgens met ca. 10 l water, totdat het waswater blauw lakmoespapier niet meer rood kleurt.

Bewaar de hars in een afgesloten glazen pot onder water. Neem ieder halfjaar nieuwe hars in gebruik.

Controleer de hars regelmatig met standaard-kreatinine-oplossing.

- Zoutzuur 4 n
- Ammonia 1 % (m/v)
- Waterige pikrinezuuroplossing 1,2% (m/v)
- Trichloorazijnzuuroplossing 20% (m/v)

- Natriumhydroxyde-oplossing 4 n
- Kreatinine-standaard oplossing:

Los 1,603 g van het dubbelzout van kreatinine en zinkchloride op in 500 ml gedestilleerd water in een maatkolf van 1 l; voeg 100 ml n zoutzuur toe en vul met gedestilleerd water aan tot 1 l. Deze oplossing bevat 1 mg kreatinine per ml. Zij is gedurende 6 maanden houdbaar.

1. Los in een maatkolf van 100 ml een afgewogen hoeveelheid van de waar op in heet water, zodanig dat de uiteindelijke oplossing een hoeveelheid kreatinine bevat in de orde van 0,045 mg per ml. Meng, koel af en vul aan tot 100 ml met gedestilleerd water. Centrifugeer het verkregen mengsel. Filtreer het centrifugaat, indien hier een laagje vet op drijft, door een vouwfilter.

2. Breng 50 ml fikraat in een maatkolf van 100 ml, voeg 10 ml trichloorazijnzuur toe, meng, plaats de kolf in een kokend waterbad. Koel na 15 minuten af en vul aan tot 100 ml met gedestilleerd water. Filtreer het mengsel.

3. Pipetteer 20 ml filtraat in een porceleinen schaalpje en voeg 10 ml zoutzuur 4 n toe. Damp droog op een waterbad. Neem de droogrest na afkoelen op in 15 ml water en filtreer de oplossing onder zwak afzuigen door een zuil van aluminiumoxyde. Bereid deze door in een glazen buis van 8 mm diameter en van onderen voorzien van een vernauwing, achtereenvolgens een wattenprop en 3 g aluminiumoxyde aan te brengen.

4. Pipetteer 10 ml van het onder 3 verkregen eluaat door een zuil van amberliet. Bereid deze door in een glazen buis van 10 mm diameter en van onderen voorzien van een kraan, achtereenvolgens een wattenprop en 3 g amberliet (droge hars) in water via een trechtertje te brengen.

Open de kraan een weinig, zodat de vloeistof druppelsgewijs de zuil in 10 minuten doorloopt. Was de zuil met 100 ml water in ongeveer een halfuur uit. Verwissel het opvangvat met een porceleinen schaal, die dicht onder de uitloop geplaatst wordt.

Laat ongeveer 75 ml ammonia 1 % door de zuil lopen in een zodanig tempo, dat deze in ongeveer 40 minuten wordt opgevangen. Damp in op een waterbad, totdat het grootste deel van de ammonia verdwenen is. Voeg 10 ml zoutzuur 4 n toe en damp verder in tot droog.

5. Los de droogrest op in 2 ml gedestilleerd water, voeg toe 1,5 ml pikrinezuuroplossing en 0,6 ml natriumhydroxyde-oplossing. Laat na mengen precies 5 minuten staan. Verdun de inhoud van het schaalpje met water en spoel de vloeistof uit het schaalpje over in een maatkolf van 50ml.

6. Meet na een bepaalde tijd liggende tussen 5 en 10 minuten in een fotometer bij 487,5 nm de absorptie ten opzichte van een blanco, verkregen door aan 2 ml water toe te voegen 1,5 ml pikrinezuuroplossing

en 0,6 ml natriumhydroxyde-oplossing met gedestilleerd water aan te vullen tot 50 ml.

7. Maak met inachtneming van dezelfde tijden, een ijklijn door de verschillen in absorptie te meten tussen oplossingen met bekende concentraties aan kreatinine en de blanco. Verdun de kreatinestandaard 10 maal met water. Pipetteer 0,3 ml, 0,8 ml, 1,4 ml, 2,0 ml en 3,0 ml in een reeks porceleinen schaaltes. Verdun de eerste drie schaaltes met water tot 2,0 ml. Damp het laatste schaalte op een waterbad tot droog in en neem de droogrest op in 2 ml gedestilleerd water. Pipetteer bovendien in een schaalte 2 ml gedestilleerd water. Behandel de schaaltes met pikrinezuur en natriumhydroxyde volgens 5.

8. Bereken het kreatininegehalte van de oplossing, verkregen onder 5 door de in 6 gemeten absorptie te vergelijken met de ijklijn.

Het aantal milligrammen kreatinine in de onder 1 afgewogen hoeveelheid waar wordt verkregen door het aantal milligrammen kreatinine, aanwezig in de 50 ml oplossing bereid onder 5 te vermenigvuldigen met 15.

Artikel 2

1. De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de referentiemethode van onderzoek voor kreatinine in soepen, als beschreven in artikel 1 van onderhavige Beschikking, op de dag van de ondertekening van de Beschikking in werking treedt.

2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de dag van ondertekening, als bedoeld in lid 1, brengt ieder der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van de onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

Artikel 3

De methode, beschreven onder 2 van de bijlage, behorende bij Beschikking M (72) 14, betreffende de toepassing van de Benelux-referentiemethoden van onderzoek inzake soepen, vervalt.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
G. THORN

Op 26 januari 1976 heeft het Comité van Ministers de volgende beschikking betreffende de harmonisatie der wetgevingen inzake consumptie-ijs vastgesteld:

**Beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux
Economische Unie betreffende de harmonisatie der wetgevingen
inzake consumptie-ijs
M(76)6**

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat eenvormige voorschriften inzake consumptie-ijs in de Beneluxlanden d/enen te worden toegepast,

Heeft het volgende beslist:

Enig artikel

1. De regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte Reglement op 1 november 1976 van kracht worden.

2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
G. THORN

Benelux-reglement inzake consumptie-ijs

I. *Toepassingsgebied en methodiek*

a. In de zin van dit Reglement worden, onverminderd het bepaalde in IX.3) onder consumptie-ijs verstaan de hierna onder II. gedefinieerde waren.

Het consumptie-ijsgedeelte van waren, welke bestaan uit consumptie-ijs gecombineerd met andere dan de in II. genoemde eet- en drinkwaar of -waren en welke andere eet- en drinkwa(a)r(en) daarvan gemakkelijk (is) zijn te scheiden, moet voldoen aan de in dit Reglement aan consumptie-ijs gestelde eisen.

b. Voor zover er in het onderhavig Reglement sprake is van % (procenten) worden hiermede gewichtsprocenten bedoeld.

II. Definities

1. Roomijs/melkijs

Onder roomijs respectievelijk melkijs wordt verstaan de waar die door bevrozing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie is bestemd en die is samengesteld uit vetvrije melk-droge stof, melkvet, suikers en water en waaraan slechts de hierna volgende eet- en drinkwaren (voedingsmiddelen) mogen zijn toegevoegd:

- kipeeieren en kipeeïproducten;
- koffie, koffie-extract en koffie-extractpoeder;
- cacao- en chocoladeproducten;
- vruchten met inbegrip van noten, notenpasta, Vruchtenbestanddelen, gedroogde of geconfijte vruchten, jam, marmelade, gelei, vruchtenpulp, vruchtesap, vruchtensaus, vruchtensiropen, vruchtenpasta en chocoladesaus;
- caramelsaus;
- honing;
- vanille, vanillestokjes en andere bruikbare specerijen;
- keukenzout;
- alcoholische dranken;
- voedingscaseïne en weipoeder;
- voedingscaseïnaten, waarvan de samenstellingsnormen en zuiverheidseisen in bijlage II. van de onderhavige Beschikking zijn vastgesteld,

met dien verstande dat imitatiechocolade of cacaofantasie uitsluitend als omhulling mag zijn gebruikt.

2. Ds

Onverminderd het bepaalde onder IX. 5. van dit Reglement wordt onder ijs verstaan de waar die door bevrozing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie is bestemd en die is samengesteld uit water, suikers en eetbare oliën of vetten en waaraan slechts een of meer van de hierna volgende eet- en drinkwaren (voedingsmiddelen) mogen zijn toegevoegd:

- melk, geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, melkconserven, room, boter en botervet;

- voedingscaseïne en weipoeder;
- voedingscaseïnaten, waarvan de samenstellingsnormen en zuiverheidseisen in bijlage II van de onderhavige Beschikking zijn vastgesteld;
- kippeëieren en kippeëiproducten;
- koffie, koffie-extract en koffie-extractpoeder;
- cacao- en chocoladeproducten;
- vruchten met inbegrip van noten, notenpasta, vruchtenbestanddelen, gedroogde of geconfijte vruchten, jam, marmelade, gelei, vruchtenpulp, vruchtensap, vruchtensaus, vruchtensiropen, vruchtenpasta en chocoladesaus;
- caramelsaus;
- honing;
- vanille, vanillestokjes en andere bruikbare specerijen;
- keukenzout;
- alcoholische dranken

met dien verstande dat imitatiechocolade of cacaofantasie uitsluitend als omhulling mag zijn gebruikt.

3. Waterijs

Onverminderd het bepaalde onder IX. 5. van dit Reglement wordt onder waterijs verstaan de waar die door bevrozing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie is bestemd en die is samengesteld uit water en suikers en waaraan slechts een of meer van de hierna volgende eet- en drinkwaren (voedingsmiddelen) mogen zijn toegevoegd:

- melk, geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, melkconserven, room, boter en botervet;
- voedingscaseïne en weipoeder;
- voedingscaseïnaten, waarvan de samenstellingsnormen en zuiverheidseisen in bijlage II van de onderhavige Beschikking zijn vastgesteld;
- eetbare oliën of vetten;
- kippeëieren en kippeëiproducten;
- koffie, koffie-extract en koffie-extractpoeder;
- cacao- en chocoladeproducten;
- vruchten met inbegrip van noten, notenpasta, vruchtenbestanddelen, gedroogde of geconfijte vruchten, jam, marmelade, gelei, vruchtenpulp, vruchtensap, vruchtensaus, vruchtensiropen, vruchtenpasta en chocoladesaus;
- caramelsaus;
- honing;
- vanille, vanillestokjes en andere bruikbare specerijen;
- keukenzout;
- alcoholische dranken;
- limonade met plantenextracten

met dien verstande dat imitatiechocolade of cacaofantasie uitsluitend als omhulling mag zijn gebruikt.

III. Toegestane ingrediënten en toevoegsels

A. Toegestane ingrediënten

<i>Omschrijving van het ingrediënt</i>	<i>Gehalte</i>	
a. voedingsgelatine	max. 1%	} onverminderd } het bepaalde } in C.
b. al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel	max. 3%	

B. Toegestane toevoegsels

De in dit Reglement bedoelde waren mogen geen andere dan de navolgende toevoegsels bevatten en wel tot de gehalten en onder de voorwaarden als daarbij genoemd. Een uitzondering wordt gemaakt voor andere toevoegsels afkomstig van de bij de ijsbereiding verwerkte grondstoffen voor zover en voor zoveel daarin wettelijk toegestaan, met dien verstande evenwel dat het gehalte aan benzoëzuur, sorbinezuur en zwaveldioxyde in totaal niet meer dan 50 mg/kg van de in dit reglement bedoelde waar mag bedragen.

Omschrijving van het toevoegsel *Gehalte*

1. *Organische zuren en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan*

1.1. citroenzuur	} /max. 0,7%, afzonderlijk of } tezamen gebruikt
1.2. 1-wijnsteenzuur	
1.3. 1 (+) en dl melkzuur	
1.4. 1 (+) en dl appelzuur	

2. *pH-regelaar*

Natriumbicarbonaat, uitsluitend in consumptie-ijs, dat vruchten, vruchtenpulp of vruchtesap bevat en, waarvan in de aanduiding het woord „vruchten" dan wel de naam (namen) van de vrucht(en) voorkomt (voorkomen) en/of een afbeelding hiervan is aangebracht en in waterijs met een pH lager dan 5,5

max. 0,1%

3. *Kleurstoffen*

De volgens de E.E.G.-lijst in levensmiddelen toegestane kleurstoffen met uitzondering van die uitsluitend bestemd voor oppervlaktekleuring en die bestemd voor bepaalde doeleinden

q.s. totdat door het Comité van Ministers een maximumgehalte zal zijn vastgesteld

4. <i>Geur- en smaakstoffen</i>			
4.1. Onschadelijke natuurlijke geur- en smaakstoffen (onschadelijke natuurlijke aromatiserende producten)	} q.s.		
4.2. Onschadelijke synthetische geur- en smaakstoffen waarvan de hoofdbestanddelen chemisch identiek zijn aan die welke in natuurlijke geur- en smaakstoffen voorkomen	} q.s.		
4.3. Ethylvanilline	q.s.		
5. <i>Verdikkings- en stabiliseermiddelen</i>			
5.1. glycerol	max. 1,5%		
5.2. pektinen	} max. 1 % afzonderlijk of tezamen gebruikt	} afzonderlijk of tezamen gebruikt. De som van de fracties van de maximaal toe- gelaten hoe- veelheid voor elk van deze additieven mag niet boven 100% komen, onverminderd het bepaalde onder C.	
5.3. agar-agar			
5.4. alginezuur en zijn natrium-, kalium- en calciumzouten			
5.5. tragacanth			
5.6. arabische gom			
5.7. Johannesbroodpitmeel			
5.8. guarmeel			
5.9. carrageen (carrageninen, carraganen en carragenaten)			
5.10. karayagom			
5.11. carboxymethyl-cellulose en zijn natriumzout			} max. 0,5%, afzonderlijk of tezamen ge- bruikt
5.12. methylcellulose			
5.12.te microkristallijne cellulose			
5.13, propyleenglycolalgiinaat, uitsluitend in consumptie-ijs met een pH lager dan 5,0	} max. 0,3%		
6. <i>Fosfaten</i>			
6.1. dinatriumdifosfaat ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	} max. 0,2%, afzoiiderlijk of tezamen gebruikt uitgedrukt in P_2O_5		
6.2. tetranatriumdifosfaat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$)			
6.3. kalium-, natrium- en calcium-orthofosfaten			

7. Emulgeermiddelen

IA. lecithine

7.2. mono- en diësters van glycerol met in spijs vetten voorkomende vetzuren, al dan niet veresterd met een van de hierna volgende organische zuren: azijnzuur, citroenzuur, melkzuur, wijnsteenzuur of diacetyl-wijnsteenzuur

max. 0,5%, afzonderlijk of tezamen gebruikt

7.3. suikeresters (saccharose, mono- en distearaat-palmitaat-olaat)

7.4. suikerglyceriden (mengsels van suikeresters met glycerolstearaat, -palmitaat of -oleaat)

7.5. de hieronder genoemde tweens en spans:

polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-monolauraat

polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-monopalmitaat

polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-monostearaat

polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-tristearaat

polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-mono-oleaat

sorbitaan-monopalmitaat

sorbitaan-monostearaat

sorbitaan-tristearaat

max. 0,05 %, uitsluitend voor het op het Nederlands grondgebied in de handel gebrachte consumptie-ijs, dat vetstoffen bevat

C. Anti-cumulatiebepaling

Bij gebruik van voedingsgelatine en van al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel, hetzij afzonderlijk, hetzij gemengd al dan niet in combinatie met de verdikkings- en stabiliseermiddelen genoemd onder B.5.2. t/m B.5.13., geldt het anti-cumulatieprincipe, hetwelk inhoudt dat de som van de fracties van de maximaal toegelaten hoeveelheid voor elk van de ingrediënten, respectievelijk additieven niet boven de 100% mag komen.

IV. Algemene eisen

De waren, als bedoeld onder II., moeten aan de volgende algemene eisen voldoen:

1. fosfatase moet afwezig zijn;
2. onverminderd het bepaalde in IX.2. mag het kiemgetal van de

vloeibaar gemaakte luchtvrĳe waar niet hoger zijn dan 100.000 per milliliter;

3. onverminderd het bepaalde in IX.2. moeten coliforme bacteriën in 0,1 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrĳe waar afwezig zijn;

4. pathogene kiemen en toxinen van microbiële oorsprong moeten afwezig zijn. Indien de aanwezigheid van onder meer salmonellae in 25 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrĳe waar of coagulase-positieve staphylococcen in 0,1 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrĳe waar wordt aangetoond, is aan de in de eerste volzin bedoelde bepaling niet voldaan;

5. geur, smaak, consistentie en uiterlijk voorkomen van de waren moeten normaal zijn;

6. de waar mag niet bedorven zijn;

7. de waar moet vrĳ zijn van schadelijke stoffen;

8. de waar moet bereid zijn uit deugdelijke grondstoffen;

9. het gewicht van de waar mag per liter eindprodukt niet minder dan 500 g bedragen;

10. het is verboden in de waar kunstmatige zoetstoffen te gebruiken.

11. Het mengsel van alle voor de bereiding van consumptie-ijs gebruikte bestanddelen, met uitzondering van die welke niet kunnen worden gepasteuriseerd, zoals verse of gedroogde vruchten of chocolade, moet onmiddellĳk voor het afkoelen een doeltreffende warmtebehandeling of een andere geschikte behandeling met gelĳke werking ondergaan. Deze andere behandeling mag niet uit bestraling bestaan.

Het afkoelen na de warmtebehandeling moet zo snel mogelijk tot 6° C geschieden. Indien bestanddelen die niet kunnen worden gepasteuriseerd, zoals verse of gedroogde vruchten of chocolade, aan het aldus behandelde mengsel worden toegevoegd, moet dit op hygiënische wijze geschieden.

12. Het in 11. bepaalde is niet van toepassing wanneer mengsels worden gebruikt:

a. die gereed zijn voor gebruik en als zodanig kunnen worden bewaard;

b. die zijn verkregen uit voor de bereiding van consumptie-ijs bestemd(e) poeder of pasta, welke worden opgelost - de pasta onmiddellĳk na opening van de verpakking - in drinkwater of in melk die een geschikte warmtebehandeling heeft ondergaan, met dien verstande dat:

- de onder a) bedoelde mengsels onmiddellĳk na opening van de verpakking en

- de onder b) bedoelde mengsels tot op het ogenblik waarop tot bevrĳzing daarvan wordt overgegaan, bij een temperatuur van ten

hoogste 6°C worden bewaard tenzij de mengsels aanwezig zijn in een automatische, continu werkende machine; in het laatste geval mogen de mengsels op een temperatuur van ten hoogste 15°C worden gehouden;

- voor het eindproduct in ieder geval aan de bacteriologische normen, vermeld onder IV.2., IV.3. en IV.4. wordt voldaan.

13. Eventuele resten van mengsels of gesmolten consumptie-ijs mogen slechts worden verwerkt nadat zij opnieuw aan een warmtebehandeling zijn onderworpen.

14. De grondstoffen moeten in goede hygiënische omstandigheden worden opgeslagen en de bereiders dienen zich ervan te vergewissen dat deze grondstoffen in goede staat van bewaring worden gehouden.

15. Voorverpakt consumptie-ijs mag slechts in ongeschonden verpakking worden afgeleverd.

V. Opslag en vervoer van consumptie-ijs

1. Tijdens de opslag en het vervoer van consumptie-ijs moet de bevroren toestand gehandhaafd blijven.

De temperatuur in de kern en in alle andere delen van de waar moet steeds voldoende laag zijn om de oorspronkelijke organoleptische eigenschappen en de vereiste bacteriologische hoedanigheden in stand te houden. De temperatuur mag nooit hoger dan -5°C zijn.

2. Voorverpakt consumptie-ijs mag slechts in ongeschonden verpakking worden vervoerd en in voorraad worden gehouden.

Voorverpakt consumptie-ijs mag in vriesruimten, vrieswagens en diepvrieskasten slechts tezamen met andere levensmiddelen worden opgeslagen, indien het consumptie-ijs is beschermd tegen uitwendige invloeden die zijn organoleptische of bacteriologische eigenschappen kunnen beïnvloeden.

Voorverpakt consumptie-ijs mag in diepvriesruimten, die voor de verkoop aan het publiek worden gebruikt, slechts tezamen met andere levensmiddelen worden opgeslagen, indien bedoelde levensmiddelen diepvriesprodukten in gesloten verpakking zijn.

3. Niet-voorverpakt consumptie-ijs moet tijdens opslag en vervoer en in de verkooppaatsen deugdelijk tegen verontreiniging zijn beschermd. Het is verboden niet voorverpakt consumptie-ijs uit het vaatwerk waarin het bereid is over te brengen in ander vaatwerk dan dat waarin het aan de consument wordt afgeleverd.

4. Voertuigen gebruikt voor het vervoer of de verkoop van consumptie-ijs mogen niet voor doeleinden worden gebruikt welke de kwaliteit van het consumptie-ijs nadelig kunnen beïnvloeden of tot verontreiniging ervan kunnen leiden.

5. Ontdooid consumptie-ijs mag slechts opnieuw worden bevroren, nadat het een zodanige warmtebehandeling heeft ondergaan, dat het aan de in dit Reglement vastgestelde bacteriologische eisen voldoet.

VI. Bijzondere eisen

1. In de waren, als bedoeld onder II. 1., mogen geen andere vetten dan melkvet aanwezig zijn, tenzij afkomstig van de onder II. 1. genoemde toegevoegde eet- en drink waren.

De vetvrije melk-droge stof en het melkvet mogen uitsluitend afkomstig zijn van één of meer van de volgende producten: melk, geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, melkconserven, room, boter en botervet.

2. Het melkvetgehalte

- in roomijs moet minimaal 9% bedragen;

In afwijking hiervan mag het minimumgehalte 7% bedragen

- indien het roomijs tenminste 15% vruchten, andere dan citrusvruchten en/of vruchtenpulp en/of vruchtesap bevat, met dien verstande dat deze pulp of dit sap van andere vruchten dan citrusvruchten afkomstig zijn, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.;

- indien het roomijs tenminste 10% citrusvruchten en/of pulp en/of sap afkomstig van citrusvruchten bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.;

- indien het roomijs tenminste 15% chocolade-saus, dan wel 15% caramelsaus of 15% vruchten-saus bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.b.;

- indien het gehalte aan vloeibaar eigeel of de overeenkomstige hoeveelheid gedroogd eigeel tenminste 7% bedraagt mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.3.

De hierboven genoemde melkvetgehalten van 9 en 7% moeten zijn berekend op de hoeveelheid roomijs, met inbegrip van alle daarin aanwezig zijnde ingrediënten.

- in melkijs moet minimaal 2,5% bedragen.

3. Het vetvrije melk-droge stofgehalte in melkijs moet minimaal 5% bedragen.

De som van het melkvetgehalte en het vetvrije melk-droge stofgehalte in roomijs moet minimaal 16% bedragen.

In afwijking hiervan mag de som, bedoeld in de vorige volzin 14% bedragen:

- indien het roomijs tenminste 15% vruchten, andere dan citrusvruchten en/of vruchtenpulp en/of vruchtesap bevat, met dien verstande dat deze pulp of dit sap van andere vruchten dan citrusvruchten afkomstig zijn, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.;

- indien het roomijs tenminste 10% citrusvruchten en/of pulp en/of sap afkomstig van citrusvruchten bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.;
- indien het roomijs tenminste 15% chocolade-saus, dan wel 15% caramel-saus of 15% vruchten-saus bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.b.;
- indien het gehalte aan vloeibaar eigeel of de overeenkomstige hoeveelheid gedroogd eigeel tenminste 7% bedraagt, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.3.

4. Het totale droge stofgehalte:

- in roomijs moet minimaal 30% bedragen
- in melkijs moet minimaal 25% bedragen
- in ijs moet minimaal 25% bedragen
- in water-ijs moet minimaal 15% bedragen.

VII. *Eisen met betrekking tot de etikettering*

A. Voorverpakt consumptie-ijs

Indien de waren, als bedoeld in dit Reglement, zijn voorverpakt en als zodanig bestemd voor rechtstreekse afzet aan de consument, moeten t.a.v. de aanduidingen op de buitenzijde van de voorverpakking de volgende bepalingen in acht worden genomen.

1.a. De verpakking moet al naar gelang van de aard en samenstelling zijn voorzien van één der benamingen onderscheidenlijk bedoeld in hoofdstuk II.L, II.2. of H.3., met dien verstande dat deze benamingen, behoudens de desbetreffende in dit Reglement opgenomen restrictieve bepalingen, mogen vergezeld gaan van de naam van de smaakgevende bestanddelen.

1.b. De benaming „choco" mag uitsluitend worden toegevoegd aan de onder a. bedoelde benamingen, indien chocolade, imitatiechocolade of cacaofantasie als omhulling van de waren, als bedoeld in dit Reglement, is gebruikt.

2.a. Uitsluitend consumptie-ijs, dat hetzij tenminste 15% vruchten, andere dan citrusvruchten, en/of vruchtenpulp en/of vruchtesap bevat, met dien verstande dat deze pulp of dit sap van andere vruchten dan citrusvruchten afkomstig moet zijn, hetzij tenminste 10% citrusvruchten en/of van deze vruchten afkomstig(e) pulp of sap bevat, mag een aanduiding dragen waarin het woord „vrucht(en)" dan wel de naam (namen) van de vrucht(en) voorkom(t) (en) en/of een afbeelding daarvan.

2.b. Uitsluitend consumptie-ijs, dat tenminste 15% chocolade-saus, dan wel 15% caramel-saus of 15% vruchten-saus bevat, mag een aanduiding en/of afbeelding dragen, waaruit blijkt dat in deze waar onderscheidenlijk chocolade-saus dan wel caramel-saus of vruchten-saus aanwezig is.

3. Uitsluitend consumptie-ijs, dat tenminste 7% vloeibaar eigeel of een overeenkomstige hoeveelheid gedroogd eigeel bevat mag een aanduiding en/of afbeelding dragen, waaruit blijkt dat in deze waar eibestanddelen aanwezig zijn.

4. Uitsluitend consumptie-ijs, dat tenminste 5 % noten of delen van noten bevat mag een aanduiding en/of afbeelding dragen, waaruit blijkt dat in deze waar delen van noten aanwezig zijn.

5. Consumptie-ijs dat vruchten, vruchtenpulp of vruchtesap bevat doch niet voldoet aan het onder 2. bepaalde, alsmede consumptie-ijs dat natuurlijke extracten van vruchten bevat, mag een aanduiding dragen: „met ... smaak" (vermelding van de naam (namen) van de vrucht(en)), danwei van de vrucht(en) waaruit natuurlijke extracten zijn gewonnen.

6. Consumptie-ijs dat noten of delen van noten bevat, doch niet voldoet aan het bepaalde onder 4., mag zijn voorzien van de aanduiding „met notensmaak".

7. Indien aan de waren, als bedoeld in dit Reglement, één of meer kleurstoffen zijn toegevoegd moeten deze als volgt worden aangeduid: „met kleurstof(fen)"; deze aanduidingsverplichting geldt niet indien de desbetreffende waren gekleurd zijn met karamel E 150, of met de kleurstoffen E 140, E 141, E 160, E 161, E 162 of E 163.

8. Consumptie-ijs dat één of meer andere eet- en drinkwaren en/of andere natuurlijke extracten bevat dan die bedoeld onder 2. t/m 6., mag alleen dan worden aangeduid met de naam van die andere eet- en drinkwaren en/of die andere natuurlijke extracten, indien een voldoende hoeveelheid is gebruikt om de organoleptische kenmerken van consumptie-ijs duidelijk te beïnvloeden.

9. Indien de smaak van de onder II. bedoelde waren voortkomt uit geur- en smaakstoffen andere dan natuurlijke of met natuurlijk chemische identieke extracten, moeten deze waren als volgt worden aangeduid: „met ... aroma" (vermelding van de naam van de desbetreffende geur of smaak).

10. Het netto-gewicht of het netto-volume moet in gram respectievelijk in kilogram of in onderdelen van een liter respectievelijk in liter worden aangeduid; deze aanduidingsverplichting geldt niet voor de in dit Reglement bedoelde waren die een nettogewicht of een nettovolume hebben van minder dan 75 g resp. 150 ml.

11. Op de voorverpakking van de waren, als bedoeld in dit Reglement, moet daarenboven een volgende aanduiding voorkomen:

- de naam en het adres van de fabrikant of van een verkoper, nl.:

11.1 voor de in Benelux vervaardigde of voorverpakte produkten: de naam of de handelsnaam en het adres van de in Benelux gevestigde producent of van een verkoper die in Benelux is gevestigd;

11.2 voor de buiten Benelux vervaardigde en voorverpakte produkten: de naam of de handelsnaam en het adres, hetzij van de in het buitenland gevestigde producent of een in het buitenland gevestigde verkoper, hetzij van een in Benelux gevestigde verkoper.

Indien de voorverpakking van de in dit Reglement bedoelde waren is voorzien van de naam of de handelsnaam en het adres van de verkoper, moet de verpakking mede zijn voorzien van de naam en het adres van de fabrikant. In laatstbedoeld geval is deze vermelding in codevorm toegelaten.

Wat betreft de adresaanwijzing kan voor rechtspersonen worden volstaan met de vermelding van de vestigingsplaats van hun zetel.

12. Op de voorverpakking of de verzamelverpakking van voorverpakt consumptie-ijs moet een aanduiding in code voorkomen, waaruit de eenzelligheid van de partij blijkt.

13. De onder 1.a. en al naar gelang van het geval de onder 9, alsmede de onder 10 bedoelde vermeldingen op de voorverpakking moeten zijn aangebracht in eenzelfde gezichtsveld.

B. *Niet-voorverpakt consumptie-ijs*

1. Indien consumptie-ijs niet-voorverpakt in de handel wordt gebracht, moeten op of bij de waar de in VII. A., onder 1.a., 7 en 11 en al naar gelang van het geval, de onder 9 bedoelde aanduidingen voorkomen.

2. De facultatieve aanduidingen, als bedoeld in VILA, onder 2., 3., 4., 5., 6. en 8. mogen onder de aldaar genoemde voorwaarden voor de desbetreffende niet-voorverpakte waar worden gebruikt.

VIII. *Vereiste letter- en cijfergrootte van de verplichte aanduidingen*

Letters en cijfers van de onder VII vermelde verplichte resp. facultatieve aanduidingen moeten goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn. De verplichte aanduidingen vermeld in VII A. moeten bovendien een minimum hoogte hebben van:

- 2 mm voor verpakkingen t/m 200 gram;
- 3 mm voor verpakkingen van meer dan 200 gram t/m 2 kg;
- 10 mm voor verpakkingen van meer dan 2 kg.

IX. *Slotbepalingen*

1. Het is verboden op of bij de waren, als bedoeld in dit Reglement, in handelsdocumenten, in prospectussen en in andere vormen van publiciteit die betrekking hebben op de waren, als bedoeld in dit Reglement,

gebruik te maken van benamingen, aanduidingen, afbeeldingen, tekens of andere vormen van presentatie die misleidend zijn of kunnen zijn omtrent o.m. de aard en samenstelling van de in dit Reglement bedoelde waren.

2. De bevoegde nationale autoriteiten van elk Benelux-partnerland kunnen gedurende drie jaren na het in werking treden van de onderhavige Beschikking op hun nationaal territorium toelaten dat consumptie-ijs een kiemgetal per milliliter van ten hoogste 300.000 heeft en geen coliforme bacteriën in 0,01 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrĳe waar bevat.

3. Consumptie-ijs, vervaardigd op basis van gefermenteerde melkprodukten, valt buiten het toepassingsgebied van het onderhavig Reglement.

4. Consumptie-ijs, dat een of meer kunstmatige zoetstoffen bevat, valt niet onder het toepassingsgebied van het onderhavig Reglement en blijft behoren tot het gebied van de nationale wetgeving van de partnerlanden.

5. Indien de onder II.2. of II.3. van dit Reglement gedefinieerde waar andere eetbare oliën of vetten dan melkvet bevat, kunnen de bevoegde autoriteiten van het Groothertogdom Luxemburg de desbetreffende waar op het grondgebied van het Groothertogdom Luxemburg verbieden.

Samenstellingsnormen i.v.m. voedingscaseïnatē, bestemd voor consumptie-ijs

I. Definitie en zuiverheidseisen

Caseïnatē zijn produkten, welke zijn bereid door het drogen van oplossingen of dispersies die zijn verkregen door toevoeging van daartoe geschikt, alkalisch gemaakt, water van drinkwaterkwaliteit aan een neerslag verkregen door magere koemelk met melkzuur of een mineraalzuur aan te zuren.

Het alkalisch gemaakt water dient te zijn verkregen door verdunning van natrium-, kalium- of calciumhydroxide.

II. Algemene eisen

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de onderstaande algemene eisen:

1. Uiterlijk
 - a. De kleur van de produkten dient wit tot roomkleurig te zijn.
 - b. Kluiten welke onder lichte druk niet uiteenvallen dienen afwezig te zijn.
2. Geur en smaak

De geur en smaak van de produkten moeten normaal zijn.
3. De produkten mogen geen stoffen bevatten in hoeveelheden die schadelijk zijn of kunnen zijn voor de gezondheid.
4. De pH van een 10% dispersie moet bij 20° C tussen 6,5 en 7,0 liggen.

III. *Samenstellingseisen*

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de volgende samenstellingseisen:

1. Eiwitgehalte

Het eiwitgehalte (stikstof x 6,38) moet tenminste 92 % in de droge stof bedragen.
2. Vochtgehalte

Het vochtgehalte mag ten hoogste 6 % bedragen.
3. Vetgehalte

Het vetgehalte mag ten hoogste 1,5% bedragen.
4. Lactose

Het lactosegehalte mag ten hoogste 0,5 % bedragen.
5. Sedimenten, vreemde en verbrande deeltjes

Vreemde stoffen zoals resten van insecten, metaal, hout en haar moeten afwezig zijn in 25 g van het produkt (Standards for grades of dry milk van de „American Dry Milk Institute" (ADMI); Bulletin 916 (1971).
De verbrande deeltjes en sedimenten mogen niet meer dan 22,5 mg per 25 g bedragen (ADMI, schijf C, watermethode).

IV. *Bacteriologische eisen*

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de volgende bacteriologische eisen:

- a. Totaal kiemgetal

Het totaal kiemgetal mag niet meer bedragen dan 30.000 per gram.

b. Coliforme bacteriën

Het aantal coliforme bacteriën mag niet meer bedragen dan 10 per gram.

c. Gisten en schimmels

Het aantal gisten en schimmels mag niet meer bedragen dan 50 per gram.

d. Pathogene kiemen en toxinen van microbiële oorsprong moeten afwezig zijn. Indien de aanwezigheid van onder meer salmonellae in 25 g van het produkt of coagulase positieve staphylococcen in 1 g van het produkt wordt aangetoond, is aan de in de eerste volzin bedoelde bepaling niet voldaan.

V. *Bijzondere eisen*

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de volgende bijzondere eisen:

- a. zij mogen niet meer dan 5 ppm koper bevatten;
- b. zij mogen niet meer dan 20 ppm ijzer bevatten;
- c. zij mogen niet meer dan 2 ppm lood bevatten.

Op 26 januari 1976 heeft het Comité van Ministers de volgende beschikking inzake poeders en andere samengestelde produkten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren vastgesteld:

Beschikking

van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie tot wijziging van de Beschikking, M (73) 34, inzake poeders en andere samengestelde produkten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren

M (76) 7

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat sommige bepalingen van de Beschikking, M (73) 34, inzake poeders en andere samengestelde produkten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren dienen te worden gewijzigd,

Heeft het volgende beslist:

Artikel 1

De datum van in kracht treden van de Beschikking M (73) 34 inzake poeders en andere samengestelde produkten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren wordt uitgesteld tot 1 juli 1976.

Artikel 2

Het bepaalde onder I. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen:

Dit Reglement is van toepassing op:

- a) puddingpoeder, instant puddingpoeder, jelly-poeder of jelly, instant-jelly-poeder, moussepoeder en instant moussepoeder, zoals in II, gedefinieerd en bestemd voor rechtstreekse aflevering aan de consument;
- b) de produkten als bedoeld onder a) doch niet bestemd voor rechtstreekse aflevering aan de consument, met dien verstande, dat hierop het bepaalde onder VI. ad 2 en 4 van dit Reglement niet van toepassing is.

Artikel 3

1. Het bepaalde onder II. 1. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen:

- Puddingpoeder

Onder puddingpoeder wordt verstaan het samengesteld poeder-vormig produkt, bestemd voor warme bereiding met behulp van melk en/of water, van een min of meer vloeibaar of van een gelei-achtig gerecht, bevattende één of meer van de hierna volgende essentiële bestanddelen:

- griesmeel van granen;
- al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel;
- bestanddelen van kippe-eieren in hoeveelheden van ten hoogste 40% van het produkt;
en waaraan tevens één of meer van de hiernavolgende bijkomende bestanddelen zijn toegevoegd:
- onschadelijke geur- en smaakstoffen;
- sa(c)charose, dextrose, fructose, moutsuiker, gedehydrateerde glucosestroop en invertsuiker;
- melkbestanddelen;
- eetbare oliën en eetbare vetten;

- koffie en koffie-extractpoeder;
- cacao- en chocoladeprodukten;
- geconfijte vruchten en gedroogde vruchten waaronder noten;
- geur- en smaakgevende eet- en drinkwaren;
- keukenzout;
- specerijen;
- granen of meel daarvan;
- voedingsgelatine.

2. Het bepaalde onder II. 3. en 4. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen:

- Jelly-poeder en jelly

Onder jelly-poeder of onder jelly wordt verstaan het samengesteld produkt in poedervorm, resp. in vaste vorm, bestemd voor de warme bereiding met behulp van water, van een gelei-achtig gerecht, op basis van voedingsgelatine en/of gemodificeerd voedingszetmeel, dan wel van een van de toevoegsels als bedoeld onder III. c. voor zover deze volgens de formule „quantum satis” zijn toegelaten, en waaraan tevens een of meer van de bijkomende bestanddelen als bedoeld onder 1. zijn toegevoegd.

- Instant jelly-poeder

Onder instant jelly-poeder wordt verstaan het samengestelde produkt in poedervorm, bestemd voor de koude bereiding met behulp van water, van een gelei-achtig gerecht, op basis van voedingsgelatine en/of gemodificeerd voedingszetmeel, dan wel van een van de toevoegsels als bedoeld onder III. c, voor zover deze volgens de formule „quantum satis” zijn toegestaan en bevattende één of meer van de bijkomende bestanddelen als bedoeld onder 1.

3. Het bepaalde onder II. 5. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen:

- Moussepoeder

Onder moussepoeder wordt verstaan het samengesteld poeder-vormig produkt bestemd voor de warme bereiding m.b.v. melk en/of water van een luchtig en schuimachtig gerecht bevattende één of meer van de hierna volgende essentiële bestanddelen:

- al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel;
- bestanddelen van kippe-eieren in hoeveelheden van ten hoogste 40% van het produkt;
- sa(c)charose, dextrose, fructose, moutsuiker, gedehydrateerde glucosestroop en invertsuiker;
- eetbare oliën en eetbare vetten;

en waaraan tevens één of meer van de hierna volgende bijkomende bestanddelen zijn toegevoegd:

- onschadelijke geur- en smaakstoffen;
- melkbestanddelen;
- natrium- en calciumcaseïnaten;
- koffie en koffie-extractpoeder;
- cacao- en chocoladeprodukten;
- geconfijte vruchten en gedroogde vruchten, waaronder noten;
- geur- en smaakgevende eet- en drinkwaren;
- keukenzout;
- specerijen;
- granen of meel daarvan;
- voedingsgelatine.

4. Het bepaalde onder II. 6. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen:

- Instant moussepoeder

Onder instant moussepoeder wordt verstaan het samengesteld poedervormig produkt, bestemd voor de koude bereiding met behulp van melk en/of water, van een luchtig en schuimachtig gerecht, bevattende één of meer van de essentiële bestanddelen als genoemd onder 5. en één of meer van de bijkomende bestanddelen, als genoemd onder 5.

Artikel 4

Het bepaalde in III. e. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen:

A	B	C
Additief	Toegelaten dosis	Toegelaten in:
e. Organische zuren		
- citroenzuur	\ en de natrium-, (kalium- en cal- / ciumzouten van } q.s.) deze zuren	De onder II. gedefi- nieerde produkten
- wijnsteenzuur		
- melkzuur		
- gluconzuur		
- fumaarzuur		
	0,1 %, berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing	Jelly-poeder en instant jelly-poeder

Artikel 5

1. Het bepaalde in de eerste volzin onder VI., alsmede dat in VI. 1. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen:

Het produkt, dat zich bevindt in een verpakking, bestemd of geschikt om met de inhoud ervan te worden afgeleverd, moet aan de buitenzijde

zijn voorzien van de volgende goed zichtbare, duidelijk leesbare en onuitwisbare aanduidingen:

1. Eén van de benamingen, als bedoeld onder V., welke aldaar voor de onderscheidenlijke produkten zijn voorgeschreven.
2. Het bepaalde in VI. 4. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen:
 4. Op de verpakking van de onder II. bedoelde produkten een goed zichtbare, duidelijk leesbare en onuitwisbare gebruiksaanwijzing in de vorm van een duidelijk uitvoerbaar voorschrift, waarin onder meer in liters of in onderdelen van een liter de hoeveelheid te gebruiken melk en/of water moet worden vermeld.
3. Het bepaalde in VI. 5. a. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen:
 5. a. De letters en cijfers van de onder 1. en 2. vermelde aanduidingen moeten de hierna volgende minimum-hoogte hebben:
 - 2 mm bij een netto gewicht van maximaal 200 g;
 - 3 mm bij een netto gewicht van meer dan 200 g t/m 2.000 g;
 - 10 mm bij een netto gewicht van meer dan 2.000 g.

Artikel 6

1. De Regeringen van de drie landen nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van de onderhavige beschikking eveneens op 1 juli 1976 van kracht worden.
2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
G. THORN

Op 26 januari 1976 heeft het Comité van Ministers de volgende beschikking betreffende maatregelen ter bestrijding van pluimveeziekten vastgesteld:

**Beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux
Economische Unie betreffende maatregelen ter bestrijding
van pluimveeziekten
M (76)8**

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het in het belang van de gezondheid van de pluimveestapel gewenst is de maatregelen ter bestrijding van pseudo-vogelpest en vogel-cholera te harmoniseren;

Heeft het volgende beslist:

Artikel 1

In deze beschikking wordt verstaan onder:

pluimvee: huisdieren behorende tot de volgende soorten: kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden en ganzen.

Artikel 2

Indien pluimvee verschijnselen van pseudo-vogelpest of vogel-cholera vertoont is de eigenaar, houder of hoeder van dit pluimvee verplicht daarvan terstond kennis te geven aan de door het partnerland waar dit pluimvee zich bevindt aangewezen autoriteit.

Artikel 3

De bevoegde autoriteit van het partnerland waar op een bedrijf pseudo-vogelpest of vogel-cholera is geconstateerd treft de nodige maatregelen ter voorkoming van verspreiding der ziekte, welke tenminste bestaan uit het gedurende 40 dagen na het laatste ziektegeval ingesloten houden van het betreffende bedrijf.

Artikel 4

1. Deze Beschikking treedt in werking op 1 maart 1976.

2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
G. THORN

Op 26 januari 1976 heeft het Comité van Ministers de volgende beschikking inzake eisen te stellen aan slachtinrichtingen en uitsnijderijen vastgesteld:

**Beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux
Economische Unie tot wijziging van de beschikking van 17 juli 1973,
M (73) 13 inzake de materiële en hygiënische eisen te stellen aan
slachtinrichtingen en uitsnijderijen
M(76)9**

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het gewenst is vlees afkomstig van dieren, geslacht in alle slachtinrichtingen en vlees behandeld in alle uitsnijderijen toe te laten tot het vrije verkeer in Benelux,

Overwegende dat daartoe in de drie Beneluxlanden alle slachtinrichtingen en alle uitsnijderijen moeten voldoen aan de eisen vervat in de Richtlijn van de Raad van de E.E.G. inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intra-communautaire handelsverkeer in vers vlees nr. 64/433/E.E.G. van 26 juni 1964, alsmede in de Richtlijnen die deze wijzigen,

Overwegende dat het niet mogelijk is gebleken de slachtinrichtingen en uitsnijderijen als bedoeld in artikel 1 van de Beschikking M (73) 13, binnen de in deze Beschikking vastgestelde termijn te laten voldoen aan de eisen bedoeld in dat artikel,

Heeft het volgende beslist:

Artikel 1

De Regeringen van de drie Beneluxlanden treffen de nodige maatregelen, opdat uiterlijk op 1 januari 1978 alle slachtinrichtingen en alle uitsnijderijen voldoen aan de materiële en hygiënische eisen vervat in de bepalingen van de Richtlijn van de Raad van de E.E.G. inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intra-communautaire handelsverkeer in vers vlees nr. 64/433/E.E.G. van 26 juli 1964, alsmede in de bepalingen van de Richtlijnen die deze wijzigen.

Artikel 2

Artikel 1 van de Beschikking van het Comité van Ministers van 17 juli 1973, inzake de materiële en hygiënische eisen te stellen aan slachtinrichtingen en uitsnijderijen, M (73) 13, vervalt.

Artikel 3

1. Deze Beschikking treedt in werking op de dag van haar ondertekening.

2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
G. THORN

Op 26 januari 1976 heeft het Comité van Ministers de volgende twee beschikkingen inzake de toepassing van een Benelux-referentiemethode voor het opsporen en het identificeren van bepaalde in levensmiddelen aanwezige kleurstoffen vastgesteld:

Beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie inzake de toepassing van een Benelux-referentiemethode voor het opsporen en het identificeren van in levensmiddelen aanwezige, in water oplosbare, synthetische kleurstoffen
M (76) 10

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969, inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van 23 september 1963 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende kleurstoffen, welke kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, M (63) 18,

Overwegende, dat geschillen, voortvloeiende uit het toepassen van verschillende analysemethoden of uit het gebruik van verschillende normen, dienen te worden vermeden,

Overwegende, dat het in het bijzonder voor de harmonisatie van het voedingsmiddelen toezicht vereist is dat gelijke of gelijkwaardige methoden worden toegepast, dezelfde termen worden gebezigd en gelijke of gelijkwaardige normen worden aangelegd,

Heeft het volgende beslist:

Artikel 1

1. De regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze beschikking gehechte reglement, als enige referentiemethode op 1 september 1976 worden aanvaard.

2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de in het eerste lid genoemde termijn brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

Artikel 2

De aanbeveling inzake de toepassing van een Benelux-referentiemethode voor het opsporen en het identificeren van in levensmiddelen aanwezige, in water oplosbare, synthetische kleurstoffen M (65) 4 en de aanbeveling tot aanvulling hiervan, M (66) 13, vervallen.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
G. THORN

Benelux-referentiemethode voor het opsporen en het identificeren van in levensmiddelen aanwezige, in water oplosbare synthetische kleurstoffen

Lijst van reagentia

Bufferoplossing : pH = 3. Los in gedestilleerd water 2 g natriumacetaat ($\text{CH}_3\text{COONa} \cdot 3 \text{H}_2\text{O}$), op. Voeg toe 25 ml ijsazijn en verdun tot 1 liter met gedestilleerd water.

Chinoline : kwaliteit purissimum. Indien de chinoline lichtgeel gekleurd is, stoort dit de bepaling niet.

Amberliet : LA₂ (BDH, ROHM en HAAS of gelijkwaardig)
Diëthyl-ether: peroxidevrij

Ammonia : 25%, 10%, 5% gewichtsprocent NH_3
 IJsazijn p.a.
 Zoutzuur : 1 n
 Aceton p.a.
 Celite
 Chloroform p.a.
 Referentiekleurstoffen
 Ethanol : 96 vol. %, 70 vol. %
 Petroleumether : kookpunt $40^\circ - 60^\circ \text{C}$
 Zeezand, gewassen met zoutzuur en gegloeid
 Titaantrichloride-oplossing in water : 15% (m/v)
 p-Dimethylaminobenzaldehydereagens : los 1 g p-dimethylamino-
 benzaldehyde op in 30 ml 96 vol. % ethanol, voeg vervolgens toe 180 ml
 n. butanol en 30 ml 36% zoutzuur.
 nButanol
 Tertiair Butanol (2-methylpropanol-2)
 nPropanol
 Pyridine : kleurloos
 Propionzuur
 Natriumcitraat ($\text{Na}_3\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$)
 Kaliumchloride

1. Het isoleren van in water oplosbare organisch synthetische kleur-
 stoffen m.b.v. chinoline

1.1. Werkwijze voor sterk suikerhoudende waren, alcoholische dran-
 ken, melkprodukten.

1.1.1. Van vaste waren:

behandel een deel van de waar met 4 delen bufferoplossing en breng van
 dit mengsel 30 ml in een centrifugebuis, bij voorkeur met ingeslepen
 glazen stop, van een inhoud van ongeveer 50 ml (lang ongeveer 20 cm,
 uitwendige doorsnede ongeveer 2 cm).

1.1.2. Van vloeibare waren:

breng direct 10 ml van de waar in de centrifugebuis en voeg 20 ml buffer-
 oplossing toe.

1.1.3. Breng vervolgens in de centrifugebuis 10 ml chinoline: schud
 de inhoud van de buis krachtig en centrifugeer gedurende vijf minuten
 met een snelheid van 1200 omwentelingen per minuut. Verwijder de
 waterige oplossing zo goed mogelijk door opzuigen met een dun uitge-
 trokken buisje. Schud de chinoline vervolgens met 20 ml water, centri-
 fugeer en zuig de bovenstaande waterlaag scherp af. Herhaal deze be-
 werking nog een keer. Indien de chinoline troebel is, wordt deze door
 een droog filter in een andere centrifugebuis gefiltreerd.

1.1.4. Voeg aan de in chinoline opgeloste kleurstof 30 ml ether en
 1 ml water toe. Schud de buis vervolgens krachtig en centrifugeer.

Onderzoek de ether-chinolinaag volgens 1.1.5. en de waterlaag volgens 1.1.6. Bepaalde kleurstoffen, zoals nigrosine, vlokken bij het schudden van het ether-chinolinemengsel met water uit en hechten zich aan het glas. Onderzoek in dat geval volgens 1.1.8.

1.1.5. Breng, indien de ether-chinolinaag gekleurd blijft (hetgeen kan wijzen op de aanwezigheid van erytrosine, eosine, floxine, en/of bepaalde natuurlijke kleurstoffen) 2 ml ammonia 10% in de buis en schud de inhoud van de buis krachtig. Verwijder na het centrifugeren de bovenstaande ether-chinolinaag door afzuigen. Bewaar deze laag voor het onderzoek op basische kleurstoffen (onder welke rhodamine B) volgens 1.1.7.

De verdunning met ether verandert deze kleurstoffen in een kleurloze vorm die als zodanig in het ether-chinolinemengsel opgelost blijft. Indien in de te onderzoeken stof als rode kleurstof uitsluitend rhodamine B aanwezig is, levert de ontkleuring van de gekleurde chinoline, die bij de verdunning met ether ontstaat, een waardevolle aanwijzing voor de aanwezigheid van genoemde kleurstof.

Onderzoek de ammoniakale waterlaag volgens 1.1.9.

1.1.6. Schud, indien de waterlaag gekleurd is, deze enige malen met een weinig ether en verwijder de ether na goede scheiding der lagen. Onderzoek vervolgens de waterige kleurstofoplossing volgens 1.1.9.

1.1.7. Schud het bij de bewerking 1.1.5. verkregen ether-chinolinemengsel met 10 ml zoutzuur 1 n uit. Een gekleurde zure waterige laag wijst op de aanwezigheid van basische kleurstoffen. Een rode kleur wijst op de aanwezigheid van rhodamine B. Centrifugeer en verwijder daarn de bovenstaande ether-chinolinaag (scherp afzuigen). Schud de zoutzure waterige kleurstof oplossing met 2 ml chloroform en verwijder, na afscheiding der lagen, de waterige laag. Was de chloroformoplossing vervolgens 2 maal met 1 ml water en verwijder telkens de waterlaag. Onderzoek de kleurstof houdende chloroform volgens 1.1.9.

1.1.8. Breng de afgescheiden kleurstof met ethanol 96 vol. % weer in oplossing. Onderzoek de alcoholische kleurstofoplossing volgens 1.1.9.

1.1.9. Damp, wanneer de verkregen gezuiverde kleurstof oplossing te zwak van kleur is, deze in een glazen* indampschaaltje op het waterbad tot een kleiner volume (ongeveer 0,5 ml) in. Zuur de waterige oplossing, alvorens in te dampen, zwak aan met azijnzuur. Verricht de identificatie volgens 2.

1.2. Werkwijze voor sterk zetmeelhoudende waren, sterk eiwit-houdende waren of eierdooier bevattende waren.

1.2.1. Voor sterk vethoudende waren: verwijder het vet als volgt. Breng in een mortier 10 g van het monster. Verwrijf dit met 3 g zeezand, 6 à 7 g celite en 30 à 40 ml aceton. Decanteer de bovenstaande vloeistof en filtreer door een vouwfilter. Neem het residu achtereenvolgens driemaal op met telkens 30 à 40 ml aceton, decanteer iedere keer de bovenstaande

vloeistof en filtreer. Laat het ontvette residu drogen, eerst aan de buitenlucht en tenslotte 30 minuten in een droogstoof. Yerpoeder het residu.

1.2.2. Voor vetarme waren: droog zonodig zonder voorafgaande ontvetting en verpoeder.

1.2.3. Breng in een mortier ongeveer 2 g van de droge, gepoederde waar en 15 ml chinoline, die vooraf met water is verzadigd. Extraheer de kleurstof zo goed mogelijk door de waar hiermede enige tijd aan te wrijven. Voeg 20 ml bufferoplossing toe en wrijf wederom enige tijd aan.

Breng het geheel over in een centrifugebuis en schud de inhoud krachtig door. Centrifugeer gedurende 10 minuten bij 1200 omwentelingen per minuut en verwijder de bovenstaande waterige laag door afzuigen. Verwijder de eventueel tussen de water- en de chinolinelaag aanwezige emulsie, tegelijk met de waterlaag.

Voeg 20 ml water toe, schud wederom krachtig en centrifugeer gedurende 10 minuten.

Verwijder de waterlaag zo volledig mogelijk door afzuigen. Filtreer de chinoline door een droog filter in een andere centrifugebuis.

1.2.4. Voeg in deze buis 30 ml ether en 1 ml water toe, schud krachtig en centrifugeer. Verzamel door afzuigen de bovenstaande ether-chinolinelaag, die erytrosine, eosine, floxine en rhodamine B kan bevatten. Onderzoek op de aanwezigheid van deze kleurstoffen volgens 1.1.5., 1.1.7. en 1.1.9.

1.2.5. Voeg aan de waterige oplossing na verwijdering van de ether-chinolinelaag 20 ml bufferoplossing en 10 ml chinoline toe. Schud dit mengsel krachtig en centrifugeer gedurende 5 minuten.

Verwijder de waterlaag, voeg 30 ml ether en 1 ml water toe. Schud wederom en centrifugeer.

Verwijder de ether-chinolinelaag en onderzoek de waterige kleurstofoplossing volgens 1.1.6. en 1.1.9.

1.3 Werkwijze voor geconfijte vruchten of vruchten op sap (op siroop)

1.3.1. Verwijder de aan de buitenkant aanwezige suiker met zo weinig mogelijk water. Verwarm de vruchten daarna op het waterbad met ethanol 70 vol. % tot de kleurstof opgelost is. Giet de vloeistof af. Damp deze in tot de ethanol verwijderd is en het volume ongeveer 10 ml is. Breng de oplossing met 20 ml bufferoplossing over in een centrifugebuis, voeg 10 ml chinoline toe en handel verder zoals is aangegeven vanaf 1.1.3.

1.4 Werkwijze voor produkten op basis van vlees.

1.4.1. Ontvet 10 g van het monster op de wijze zoals aangegeven onder 1.2.1.

1.4.2. Breng in een mortier de ontvette, gedroogde en verpoederde waar. Wrijf met 1.25 ml amberlite LA₂ aan, voeg vervolgens 15 ml chinoline toe en wrijf opnieuw aan. Voeg vervolgens 5 ml water toe, wrijf aan

en laat gedurende 1 uur staan onder af en toe aanwrijven. Breng het mengsel over in een centrifugeerbuis, centrifugeer gedurende 10 minuten bij 1200 omwentelingen/ minuut, decanteer de bovenstaande vloeistof op watte en verzamel het fikraat in een andere centrifugeerbuis. Voeg 20 ml bufferoplossing toe en schud krachtig.

Centrifugeer gedurende 10 minuten bij 1200 omwentelingen/ minuut en verwijder de bovenstaande waterige laag door afzuigen. Verwijder de eventueel op de afscheiding tussen de lagen aanwezige emulsie tegelijk met de waterlaag.

Voeg 20 ml water toe, schud wederom krachtig en centrifugeer. Verwijder de waterlaag zo volledig mogelijk door afzuigen. Filtreer de chinoline-laag door een droog papierfilter of door ontvette watten en verzamel het filtraat in een andere centrifugebuis.

1.4.3. Voeg toe 30 ml diethylether en 2 ml ammonia, schud krachtig en centrifugeer. Verzamel de bovenstaande ether-chinolinelaag voor een eventueel onderzoek van basische kleurstoffen volgens 1.1.7.

Voeg aan de ammoniakale oplossing 20 ml bufferoplossing en 10 ml ammonia toe. Schud dit mengsel krachtig en centrifugeer. Verwijder de waterlaag, voeg 30 ml diethylether en 2 ml ammonia toe. Schud wederom en centrifugeer.

1.4.4. Verwijder de ether-chinolinelaag en was de ammoniakale oplossing 4 keer telkens met 5 ml diethylether alvorens verder te gaan volgens 1.1.9.

2. De identificatie van in water oplosbare organisch synthetische kleurstoffen

Onderzoek de kleurstofoplossing, verkregen zoals aangegeven onder 1., met behulp van papierchromatografie.

Maak, gelijktijdig met het chromatogram van de uit het monster geïsoleerde kleurstof, chromatogrammen van bekende kleurstoffen op hetzelfde vel chromatografiepapier.

Vergelijk het chromatografisch gedrag met dat van de authentieke kleurstoffen met behulp van drie loop vloeistoffen behorende tot drie van de hierna vermelde vier groepen. Pas, tenzij anders aangegeven, stijgende chromatografie toe.

De loop vloeistoffen moeten vers bereid worden.

Groep nr 1:

- a) los 2 g natriumcitraat op in 100 ml 5%-ige ammonia
- b) meng 20 volumedelen 2,5 % waterige oplossing van natriumcitraat met 1 volumedeel pyridine.

Groep nr 2:

- a) meng 50 ml n. butanol, 10,5 ml ethanol 96 vol. %, 21 ml water en 1 ml 25 %-ige ammonia.

b) meng 50 ml n. butanol, 25 ml ethanol 96 vol. %, 25 ml water en 10 ml 25%-ige ammonia (dalende chromatografie; verzadig het vat vooraf gedurende 24 u.).

Groep nr 3:

a) meng 50 ml n. butanol, 26 ml ethanol 96 vol. %, en 24 ml water.

b) meng 40 ml n. butanol, 40 ml water, 20 ml pyridine, 10 ml ethanol 96 vol. % (dalende chromatografie; verzadig het vat vooraf gedurende 24 u.).

Groep nr 4:

meng 50 ml tertiair butanol (2-methylpropanol-2) en 50 ml waterige oplossing, bevattende 4 g KCl en 240 ml propionzuur per liter.

In geval van toegelaten kleurstoffen (met uitzondering van Oranje GGN en Oranje-geel S) kunnen de kleurstof en de authentieke kleurstof als identiek worden beschouwd, indien zij bij het chromatografisch onderzoek met tenminste drie verschillende loopvloeistoffen zich volkomen gelijk gedragen.

Identificatie van Oranje GGN, Oranje-geel S en Ponceau SX vindt plaats volgens 3.

3. Nadere identificatie van Oranje GGN, Oranje-geel S en Ponceau SX

Breng op de startlijn van een vel chromatografiepapier vlekken aan van de nader te identificeren kleurstof, alsmede van de authentieke kleurstof, eventueel naast sulfanilzuur, naftioonzuur, metanilzuur, 2,4-dimethyl-5-aminobenzeensulfonzuur en 2,5-diaminobenzeensulfonzuur.

Droog de kleurstofvlekken met behulp van een warme luchtstroom. Breng op de gedroogde kleurstofvlekken aan 5 microliter van een mengsel van 2 ml 15% $TiCl_3$ -oplossing en 9 ml gedestilleerd water. Hierdoor zullen de gekleurde vlekken veelal ontkleuren. Mocht dit niet het geval zijn, herhaal dan de behandeling met de verdunde $TiCl_3$ -oplossing tot volledige ontkleuring is verkregen. Droog vervolgens de behandelde vlekken weer met een warme luchtstroom.

Chromatografeer dalend bij 15-20° G met behulp van de loopvloeistof n. propanol (2 vol.)-25% ammonia (1 vol.) gedurende ten minste 16 u. Droog hierna het chromatogram aan de lucht. Besproei het chromatogram vervolgens met het p-dimethylaminobenzaldehydereagens.

Vergelijk de verkregen resultaten van de te onderzoeken kleurstof met die van de authentieke kleurstof en de eventueel op het papier aangebrachte sulfonzuren.

De hiernavolgende tabel geeft de kleuren na het besproeien met p-dimethylaminobenzaldehyde aan van de reactieproducten zoals deze zijn ontstaan uit de kleurstoffen na reductie.

Reactie met p-dimethylaminobenzaldehyde reagens

E.E.G.- nummering	Handelsnaam	Index 2e dr.	Naftioon- zuur	Sulfanil- zuur	2,4-dimethyl- 5-aminoben- zeensulfon- zuur	Metanil- zuur	2,5-diamino- benzeen- sulfonzuur
			Gele vlek	Gele vlek	1 Gele vlek	Gele vlek	Rode vlek
			Rf0,65	Rf 0,55	Rf 0,70	Rf 0,60	Rf 0,43
—	Echtrood E	16.045	+	—	—	—	—
E 122	Azorubine	14.720	+	—	—	—	—
E 123	Amarant	16.185	-h	—	—	—	—
E 124	Cochenillerood A	16.255	+	—	—	—	—
E 126	Ponceau 6 R	16.290	+	—	—	—	—
E 105	Echtgeel	13.015	—	+	—	—	—
E 103	Chrysoïne S	14.270	—	+	—	—	+
E 110	Oranje-geel S	15.985	—	+	—	—	—
E 102	Tartrazine	19.140	—	—	—	—	—
E 151	Briljantzwart BN	28.440	—	+	—	—	—
—	Ponceau	14.700	—	—	+	—	—
E111	Oranje GGN	15.980	—	—	—	+	—

De Rf-waarden zijn gemiddelden verkregen met papier S en S 2043 bMgl.

Beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie inzake de toepassing van een Benelux-referentiemethode voor het opsporen en het identificeren van in levensmiddelen aanwezige, in vet oplosbare synthetische kleurstoffen

M (76) 11

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Gelet op de aanbeveling van het Comité van Ministers van 23 september 1963 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende kleurstoffen, welke kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, M (63) 18,

Overwegende, dat geschillen, voortvloeiende uit het toepassen van verschillende analysemethoden of uit het gebruik van verschillende normen, dienen te worden vermeden,

Overwegende, dat het in het bijzonder voor de harmonisatie van het voedingsmiddelentoezicht vereist is dat gelijke of gelijkwaardige methoden worden toegepast, dezelfde termen worden gebezigd en gelijke of gelijkwaardige normen worden aangelegd,

Heeft het volgende beslist:

Artikel 1

1. De regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen, opdat de bepalingen van het aan deze beschikking gehechte reglement, als enige referentiemethode op 1 september 1976 worden aangevaard.

2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de in het eerste Ûd genoemde termijn brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

Artikel 2

De aanbeveling inzake de toepassing van een Benelux-referentiemethode voor het opsporen en het identificeren van in levensmiddelen aanwezige, in vet oplosbare kleurstoffen, M (66) 14, vervalt.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
G. THORN

**Benelux-referentiemethode[^] voor het opsporen en
het identificeren van in levensmiddelen aanwezige,
in vet oplosbare synthetische kleurstoffen**

Lijst van reagentia

Alle reagentia moeten van „pro analyse” kwaliteit zijn, voor zover niet anders is aangegeven.

Zeezand, met zoutzuur gewassen en gegloeid.

Ethanol, 96% (v/v).

Petroleumether, kookpunt 40°-60° C.

Basisch aluminiumoxide (Woelm of gelijkwaardig), onmiddellijk vóór het gebruik geactiveerd gedurende 1 uur bij 400° C.

Benzeen/aceton : 9 : 1 (v/v)

Meet 225 ml benzeen en 25 ml aceton af m.b.v. een maatcilinder en meng.

Mengsel van petroleumether en aceton : 98/2 (v/v).

Meet nauwkeurig met behulp van een smalle maatcilinder 98 ml petroleumether af, voeg hieraan met behulp van een volpipet 2 ml aceton toe en meng.

Mengsel van petroleumether en aceton: 1/1 (v/v).

Meet 25 ml petroleumether en 25 ml aceton af met behulp van een maatcilinder en meng.

Mengsel van aceton en ethanol: 4/1 (v/v).

Meet 40 ml aceton en 10 ml ethanol af met behulp van een maatcilinder en meng.

Ammonia, 25 gew. % NH₃, d = 0,91.

Mengsel van ethanol en ammonia: 2/1 (v/v).

Meet 40 ml ethanol en 20 ml ammonia af met behulp van een maatcilinder en meng.

Ethanolische kaliumhydroxide-oplossing, 0,5 n.

Weeg 14 g kaliumhydroxide af, los dit op in 500 ml ethanol. Bewaar in het donker.

Diëthylether, peroxidevrij.

Magnesiumsulfaat, water vrij.

Zwavelzuur, 8 n.

Referentie-kleurstoffen.

Ethanolische of chloroform-oplossingen van 0,5 % van de referentie-kleurstoffen. Los 50 mg van iedere referentie-kleurstof op in 10 ml ethanol. Los caroteen op in chloroform.

Mengsel van n-hexaan en ethylacetaat: 9/1 (v/v).

Reagens volgens Carr en Price.

Weeg 25 g antimoontrichlorMe af in een konische kolf met ingeslepen stop en los het op in 75 ml chloroform.

Platen voor dunnelaagchromatografie:

200 x 200 mm bedekt met een laag silicagel G.

Weeg 30 g silicagel G af in een conische kolf van 300 ml, voorzien van een geslepen stop. Voeg hier 60 ml gedestilleerd water aan toe, sluit de kolf af en homogeniseer de inhoud gedurende 1 minuut (door te schudden). Smeer de suspensie uit met behulp van een uitsmeer apparaat, over 5 platen, zodat een laag van 0,25 mm dikte (in vochtige staat) wordt verkregen. Laat de platen gedurende een half uur in de lucht drogen en plaats deze platen gedurende één nacht in een stoof van 60° C totdat zij worden gebruikt.

1. *Werkwijze*

1.1. Het isoleren van de in levensmiddelen aanwezige vetten

1.1.1. Breng ongeveer 25 g zeezand in een weegflesje, plaats er een passend glazen staafje in en weeg flesje met inhoud.

1.1.2. Weeg 5 à 10 g van het monster af in het weegflesje, voeg er 5 à 10 ml ethanol bij, schud en plaats het mengsel gedurende één nacht in een droogstoof.

1.1.3. Breng de inhoud van het weegflesje over op een papieren filter, vouw het filter dicht en breng het in een huls van een Soxhlet-apparaat.

1.1.4. Extraheer het vet op een waterbad met behulp van petroleumether gedurende 4 uur.

1.1.5. Nadat de extractie is voltooid wordt de petroleumether afgedampt op een waterbad.

1.2 Het isoleren van de in oliën of vetten aanwezige kleurstoffen

1.2.1. Los 0,5 g van het in 1.1.5. verkregen residu of 0,5 g van de te onderzoeken olie of het vet op in 10 ml petroleumether. Breng de oplossing over in een bekersglas.

1.2.2. Breng in een chromatografiebuis een prop watten, duw deze verder tot juist boven de kraan. Vul de buis met een aluminiumoxide-suspensie in benzeen, zodat een kolom met een hoogte van 10 cm wordt verkregen.

1.2.3. Laat de benzeen uitstromen, doch let er op, dat de kolom niet droog komt te staan. Verwijder de benzeen door de kolom te spoelen met 50 ml petroleumether.

1.2.4. Breng de volgens 1.2.1. verkregen oplossing op de kolom. Regel de uitstroomsnelheid uit de kolom op ongeveer 1 ml per minuut.

1.2.5. Was de kolom tenslotte uit met 100 ml petroleumether. Let er op, dat de kolom niet droog komt te staan. Verwijder het eluaat.

1.2.6. Elueer de earotenen met 50 ml van het mengsel petroleumether/acetone 98/2. Vang het eluaat op in een rondbodemkolf van 100 ml. Damp tot droog in onder vacuüm met behulp van een roterende verdampner of onder een stikstofstroom op een waterbad. Neem het residu op in 1 ml diëthylether en ga verder met de identificatie zoals onder 2. is aangegeven. Let er op, dat de kolom niet droog komt te staan.

1.2.7. Elueer de amino-azo kleurstoffen met 50 ml van het mengsel petroleumether/aceton 1/1. Vang het eluaat op in een rondbodempkolf van 100 ml. Damp tot droog in onder vacuüm met behulp van een roterende verdamp(er) of onder een stikstofstroom op een waterbad. Neem het residu op in 1 ml diëthylether en ga verder met de identificatie zoals onder 2. is aangegeven. Let er op, dat de kolom niet droog komt te staan.

1.2.8. Elueer de hydroxy-azo kleurstoffen met 50 ml van het mengsel acetan/ethanol. Vang het eluaat op in een rondbodempkolf van 100 ml. Damp tot droog in onder vacuüm met behulp van een roterende verdamp(er) of onder een stikstofstroom op een waterbad. Neem het residu op in 1 ml diëthylether en ga verder met de identificatie zoals onder 2. is aangegeven. Let er op, dat de kolom niet droog komt te staan.

1.2.9. Elueer de bixine en de zich nog eventueel in de kolom bevindende hydroxy-azo kleurstoffen met 50 ml van het mengsel ethanol/ammonia. Vang het eluaat op in een rondbodempkolf van 100 ml. Damp tot droog in onder vacuüm met behulp van een roterende verdamp(er) of onder een stikstofstroom op een waterbad. Neem het residu op in 1 ml diëthylether en ga verder met de identificatie zoals onder 2. is aangegeven. Een roodviolette verkleuring van de aluminiumoxide-kolom na de toevoeging van het mengsel ethanol/ammonia, duidt op de aanwezigheid van curcumine in het monster.

1.2.10. De aanwezigheid van resten olie of vet in de fracties 1.2.6., 1.2.7., 1.2.8. of 1.2.9. kan de identificatie met behulp van dunnelaag chromatografie (2.) bemoeilijken. In dit geval wordt aanbevolen de aanwezige vetten te verzeppen zoals hieronder is aangegeven.

1.2.11. Voeg bij de in 1.2.6., 1.2.7., 1.2.8. en 1.2.9. verkregen residuen 50 ml ethanolische kaliumhydroxide-oplossing en enige kooksteentjes. Laat 45 minuten koken aan een terugvloeiakoeler. Koel af en breng de oplossingen met behulp van 100 ml water over in scheitrechters.

1.2.12. Schud voorzichtig de in 1.2.11. verkregen waterige fasen, voor zover het niet bixine betreft, met één keer 50 ml en twee keer 25 ml diëthylether. Was daarna de verenigde ether-extracten drie keer telkens met 25 ml water.

1.2.13. Zuur de in 1.2.11. verkregen waterige fase, voor zover het bixine betreft, aan met zwavelzuur; schud deze daarna uit één keer met 50 ml en twee keer met 25 ml diëthylether. Was de verenigde ether-extracten drie keer telkens met 25 ml water.

1.2.14. Droog de etherische fase met behulp van magnesiumsulfaat. Damp tot droog in onder vacuüm met behulp van een roterende verdamp(er) of onder een stikstofstroom op een waterbad. Neem het residu op in 1 ml diëthylether en ga verder met de identificatie zoals onder 2. is aangegeven.

2. De identificatie met behulp van dunnelaag chromatografie

2.1. Breng 4 microliter of zo nodig een groter volume van elke in 1.2.6., 1.2.7., 1.2.8., 1.2.9. en 1.2.14. verkregen oplossing aan met behulp

van een microcapillair pipet langs een denkbeeldige lijn op 2,5 cm van de rand van de plaat. Houd een afstand van 2 cm tussen de vlekken. Breng op dezelfde wijze 2 microliter aan van de oplossingen van de referentie-kleurstoffen.

2.2. Ontwikkel de plaat in benzeen/aceton (9 : 1) in een bak, welke verzadigd is met de damp van deze loopvloeistof. Laat over een afstand van 17 cm lopen. De scheiding van de verschillende kleurstoffen kan gemakkelijk worden door de plaat na de ontwikkeling aan de lucht te laten drogen en vervolgens opnieuw te ontwikkelen met benzeen/aceton. In sommige gevallen is het nuttig deze werkwijze te herhalen.

2.3. Ontwikkel met het mengsel n-hexaan/ethylacetaat om soedan I van soedan II te scheiden.

2.4. Bekijk de plaat en identificeer de kleurstoffen door de R_f -waarden van de vlekken van de extracten te vergelijken met die van de referentie-oplossingen.

2.5. Bespuit de plaat na de beoordeling met het reagens volgens Carr en Price totdat de plaat juist vochtig is. Een blauwe vlek afkomstig van fractie 1.2.9. duidt op de aanwezigheid van bixine. Verwarm de plaat gedurende 10 minuten bij 100° C. De blauwe vlek verkleurt tot roodbruin.

3. Opmerkingen

3.1. De bixine is door de verzeeping in norbixine omgezet. Als de in 1.2.9. verkregen fractie verzeept is, dient hiermee bij het beoordelen van de plaat rekening te worden gehouden, d.w.z. bij het vergelijken van de R_f -waarden van de vlekken met die van de referentiestoffen. Daarom is het nuttig een referentie-oplossing van norbixine te maken.

3.2. Daar de carotenoiden gemakkelijk oxideren, moeten de betreffende fracties zo snel mogelijk op de chromatografieplaat worden aangebracht, bij voorkeur onder een koolzuur- of stikstof stroom.

3.3. In het loop vloeistof systeem benzeen/aceton = 9 : 1 en in de silicagel dunnelaagplaten kunnen de volgende hR_f -waarden worden verwacht:

Standaard	hR_f -waarde
a-bixine	8
curcumine	21
canthaxanthine	53
Soedan I	67
Soedan II	69
/?-8'-apocarotenal	69
ethylesters van /?-8'-apocaroteenzuur	75
jS-caroteen	83

Op 26 januari 1976 heeft het Comité van Ministers de volgende beschikking betreffende de procedure voor de samenwerking bij wering en bestrijding van dierziekten vastgesteld:

Beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie betreffende de procedure voor de samenwerking bij wering en bestrijding van dierziekten

M(76)12

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het in het belang van de gezondheid van de veestapel in de Beneluxlanden gewenst is de regels voor het overleg en de samenwerking tussen de bevoegde autoriteiten van deze landen ter wering en bestrijding van dierziekten opgenomen in de Aanbeveling van het Comité van Ministers, M (70) 24, van 9 december 1970, betreffende de procedure voor de samenwerking bij wering en bestrijding van dierziekten, te vervangen door een nader bij Beschikking uitgewerkte regeling,

Heeft het volgende beslist:

Artikel 1

De bevoegde autoriteit van het Beneluxland op welks grondgebied een dierziekte, genoemd in de bij deze Beschikking gevoegde lijst, wordt vastgesteld, neemt de nodig geachte maatregelen tot bestrijding ervan en stelt de bevoegde autoriteiten van de beide andere partnerlanden daarvan onverwijld in kennis; ook worden zij ingelicht omtrent het verloop van de ziekte en omtrent elke nieuwe maatregel.

Artikel 2

Indien een dierziekte, als bedoeld in artikel 1, uitbreekt in een gebied gelegen aan weerszijden van de grens tussen partnerlanden, coördineren de bevoegde autoriteiten van deze landen onverwijld de genomen of te nemen bestrijdingsmaatregelen.

Artikel 3

1. Indien een dierziekte, als bedoeld in artikel 1, zich in een partnerland voordoet, kunnen de beide andere partnerlanden, naar gelang van de aard van de ziekte, voor dieren en dierlijke of andere produkten die de ziekte zouden kunnen overbrengen, tijdelijk veterinaire-rechtelijke

voorschriften vaststellen ten aanzien van het intra-Benelux-verkeer en de doorvoer van deze dieren en produkten.

2. Vooraleer de in het eerste lid bedoelde maatregelen te treffen, plegen de bevoegde autoriteiten van de partnerlanden onderling overleg.

Indien evenwel de ernst van de situatie spoed vereist, nemen de bevoegde autoriteiten de in het eerste lid bedoelde maatregelen, doch niet dan na voorafgaandelijk de bevoegde autoriteiten van de andere partnerlanden ervan in kennis te hebben gesteld.

Artikel 4

Zodra de dierziekte, als bedoeld in artikel 1, in het land waar deze zich voordoet, afneemt, passen de bevoegde autoriteiten van de partnerlanden, eventueel na overleg met die van het eerstbedoelde land, de genomen maatregelen tot wering van de insleep van die ziekte aan de nieuwe situatie aan.

Artikel 5

De bevoegde autoriteit van een partnerland kan die der beide andere partnerlanden om inlichtingen en overleg verzoeken over andere dierziekten, indien deze op het grondgebied van een der partnerlanden voorkomen.

Artikel 6

De bevoegde autoriteiten van de partnerlanden wisselen verkregen inlichtingen uit over het voorkomen van dierziekten in derde landen

De bevoegde autoriteit van een partnerland kan om overleg verzoeken over gemeenschappelijk te nemen maatregelen betreffende in- en doorvoer van levende dieren, vers vlees, vleeswaren en andere produkten, welke dragers van smetstoffen kunnen zijn en herkomstig zijn uit een derde land.

Artikel 7

1. De bevoegde autoriteit van een partnerland kan maatregelen treffen ter wering van de insleep van een dierziekte uit een derde land, zoals het weigeren van het afgeven van invoermachtigingen of indien dit noodzakelijk blijkt te zijn andere maatregelen met betrekking tot de invoer, indien deze autoriteit heeft vastgesteld, dat er veterinaire bezwaren bestaan.

De partnerlanden worden hiervan vooraf in kennis gesteld.

2. De bevoegde autoriteiten van de beide andere partnerlanden nemen zo spoedig mogelijk dezelfde maatregel, tenzij zij van mening zijn dat de door de autoriteit van het in het eerste lid bedoeld partnerland genomen beslissing niet gegrond is.

Artikel 8

1. Indien een partnerland van mening is dat de conform de artikelen 3, 4 en 7 getroffen maatregelen ongegrond zijn, kan het rechtstreeks of na hernieuwd overleg tussen de hoofden der veterinaire diensten een beslissing van de Ministeriële Werkgroep van Landbouw uitlokken.

2. De maatregelen blijven van kracht totdat de Ministeriële Werkgroep van Landbouw een beslissing heeft genomen.

Artikel 9

De Aanbeveling van het Comité van Ministers van 9 december 1970, betreffende de procedure voor de samenwerking bij wering en bestrijding van dierziekten, M (70) 24, vervalt.

Artikel 10

1. De onderhavige beschikking treedt in werking op 1 april 1976.

2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
G. THORN

Lijst van dierziekten

(artikel 1 van de Beschikking)

- mond- en klauwzeer (bij herkauwende dieren en varkens)
- tuberculose (bij runderen, varkens en pluimvee)
- brucellose (in verschillende vormen)
- varkenspest
- runderpest (bij herkauwende dieren)
- Afrikaanse paardeziekte
- vogelpest (in verschillende vormen)
- pseudo-vogelpest (in verschillende vormen)
- hondsdolheid (bij warmbloedige dieren)

- besmettelijke longziekte (bij runderen en runderachtigen)
- miltvuur (bij zoogdieren)
- boutvuur (bij runderen)
- kwade droes
- psoroptes- en sarcopteschurft (bij eenhoevigen en runderen)
- psoroptes-, sarcoptes- en choriopteschurft (bij schapen en geiten)
- mijtziekte of acariose
- nosebose
- vuilbroed (in verschillende vormen)
- hemorrhagische septikemie of pasteurellose (bij runderen)
- salmonellose (bij runderen)
- dourine (bij eenhoevigen)
- infectieuze anaemie
- Teschener ziekte
- myxomatose
- cholera of pasteurellose (bij vogels)
- rotkreupel
- trichinosis
- schaapspokken
- tularaemie
- runderleucose
- encephalomyelitis viralis (bij eenhoevigen)
- virus enteritis (bij nertsen)

Op 26 januari 1976 heeft het Comité van Ministers de volgende beschikking inzake veterinairerechtelijke voorschriften voor het intra-Benelux-verkeer en de invoer van pluimvee, eendagskuikens en broed-eieren vastgesteld:

Beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie tot wijziging van de Beschikking M (71) 31 inzake veterinairerechtelijke voorschriften voor het intra-Benelux-verkeer en de invoer van pluimvee, eendagskuikens en broed-eieren

M (76) 13

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het ter voorkoming van insleep uit derde landen van pseudo-vogelpest of vogel-cholera noodzakelijk is aanvullende eisen te stellen ten aanzien van de invoer van levend pluimvee;

Heeft het volgende beslist:

Artikel 1

De Beschikking van 9 juni 1971 van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie inzake veterinairerechtelijke voorschriften voor het intra-Beneluxverkeer en de invoer van pluimvee, ééndagskuikens en broedeieren, M (71) 31, gewijzigd bij Beschikking van 18 maart 1975 van het Comité van Ministers, M (74) 21 wordt als volgt gewijzigd:

A. in artikel 4, derde lid, § 1, vierde gedachtenstreepje, § 2 vierde gedachtenstreepje en § 3 derde gedachtenstreepje wordt in plaats van „vrij is geweest van pseudo-vogelpest" telkens gelezen: vrij is geweest van pseudo-vogelpest en vogel-cholera.

B. in bijlage I, onder V, tweede gedachtenstreepje, wordt in plaats van „vrij is geweest van pseudo-vogelpest" gelezen: vrij is geweest van pseudo-vogelpest en vogel-cholera.

C. in bijlage II, onder V, tweede gedachtenstreepje wordt in plaats van „vrij van pseudo-vogelpest" gelezen: vrij van pseudo-vogelpest en vogel-cholera.

D. in bijlage III, onder V, eerste gedachtenstreepje wordt in plaats van „vrij is geweest van pseudo-vogelpest" gelezen: vrij is geweest van pseudo-vogelpest en vogel-cholera.

Artikel 2

1. Deze Beschikking treedt in werking op 1 maart 1976.

2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
G. THORN

5. Diversen

Op 17 april 1948 is te Brussel tot stand gekomen het Protocol tot instelling van de Nederlands-Belgisch-Luxemburgse Studiecommissie tot eenmaking van het recht, met bijbehorend Reglement.

De Nederlandse tekst van het Protocol luidt als volgt^{x)}:

DE MINISTER VAN JUSTITIE VAN NEDERLAND,

DE MINISTER VAN JUSTITIE VAN BELGIË,

DE MINISTER VAN JUSTITIE VAN HET GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG,-

Overwegende dat het, voor de uitbreiding van de economische en culturele betrekkingen tussen de drie betrokken Staten nuttig is, een zekere eenvormigheid in de rechtsbeginselen en overeenstemming in de juridische oplossingen te verwezenlijken,

besluiten een Belgisch-Nederlands-Luxemburgse Studiecommissie tot eenmaking van het recht in te stellen, waarvan het Reglement aan dit Protocol zal gehecht blijven.

GEDAAN te Brussel, op 17 april 1948, in drie exemplaren.

(w.g.) VAN MAARSEVEEN

(w.g.) STRUYE

(w.g.) SCHAUS

Reglement voor de Belgisch-Nederlands-Luxemburgse Studiecommissie tot eenmaking van het recht²⁾

Artikel 1

De commissie heeft tot taak een vergelijkende studie te maken van de wetgevingen van Nederland, België en het Groothertogdom Luxemburg. Zij zoekt naar de middelen en de mogelijkheden om eenvormigheid in de beginselen en overeenstemming in de juridische oplossingen tot stand te brengen, en stelt eventueel aan de Minister van Justitie van ieder der landen voor zulke beginselen of zelfs zulke wetteksten in hun onderscheidene wetgeving te doen aannemen, waardoor op een bepaald gebied eenvormigheid of zelfs eenmaking van het recht wordt bereikt.

^{x)} De Franse tekst is niet afgedrukt.

²⁾ De tekst is afgedrukt zoals gewijzigd bij de besluiten van de Ministers van Justitie van de drie Benelux-landen van 27 september 1954 (artikelen 4 en 5), 3 november 1966 (artikel 10) en 16 december 1975 (artikelen 12 en 13).

Artikel 2

De commissie is een adviserend lichaam. De Ministers van Justitie van Nederland, van België en van het Groothertogdom Luxemburg kunnen, hetzij afzonderlijk, hetzij in gemeen overleg, aan de commissie elk punt betreffende de wetgeving onderwerpen dat, naar hun mening, in aanmerking kan komen om met goed gevolg éénzelfde oplossing in de drie landen te krijgen.

Artikel 3

Verder kan de commissie uit eigen beweging, en in ieder geval op eenparig verzoek van de afvaardiging van één der drie landen, elke daarvoor geschikt geoordeelde aangelegenheid op haar agenda brengen.

Artikel 4

De commissie bestaat uit zes en twintig leden. Tien leden worden benoemd door de Nederlandse Minister van Justitie, tien leden door de Belgische Minister van Justitie en zes leden door de Luxemburgse Minister van Justitie.

Artikel 5

§ 1. De commissie kan worden onderverdeeld in subcommissies.

§ 2. De commissie kan zich andere juristen toevoegen met het oog op de studie van een of meer kwesties welke aan haar onderzoek worden onderworpen. De toegevoegde leden kunnen aan de stemming deelnemen in de subcommissies.

§ 3. De voorzitter van de commissie zorgt er voor dat elke afvaardiging in de verschillende subcommissies vertegenwoordigd zij, behoudens het recht van deze afvaardiging om af te zien van deze vertegenwoordiging.

§ 4. De Ministers van Justitie en van Buitenlandse Zaken kunnen zich, ten allen tijde, door waarnemers laten vertegenwoordigen, die aan de besprekingen mogen deelnemen.

Artikel 6

Het voorzitterschap wordt beurtelings, om de drie jaren en voor een termijn gelijk aan die duur, waargenomen door een lid van de Nederlandse afvaardiging en door een lid van de Belgische afvaardiging.

Het ondervoorzitterschap wordt door een lid van de afvaardiging van het Groothertogdom Luxemburg waargenomen.

Artikel 7

De voorzitters en ondervoorzitters worden door de Minister van Justitie van hun respectief land benoemd.

Artikel 8

De commissie heeft haar zetel te Brussel.

Artikel 9

De commissie kan op haar zetel te Brussel, hetzij te 's-Gravenhage of te Luxemburg, bijeenkomen.

Artikel 10

Het Secretariaat-Generaal is gevestigd te Brussel. De Secretaris-Generaal van de commissie wordt door de Belgische Minister van Justitie benoemd.

Een of meer Secretarissen kunnen benoemd worden.

Artikel 11

Ieder lid van de commissie kan, naar eigen keuze, gebruik maken van de Franse taal of van de Nederlandse taal.

Artikel 12

De vergaderingen van de commissie worden samengeroepen door het Secretariaat-Generaal van de commissie of, op aanvraag van dit Secretariaat, door de Secretaris-Generaal van de Benelux Economische Unie.

Artikel 13

De commissie komt ten minste eenmaal per jaar bijeen in algemene vergadering; de secties en de subcommissies vergaderen naar gelang de werkzaamheden zulks vereisen.

Artikel 14

De reis- en verblijfkosten van de leden worden gedragen door het Ministerie van Justitie van het respectief land der leden.

De kosten van het Secretariaat worden gedragen door het Ministerie van Justitie van België.

Overgangsbepaling

De voorzitter van de commissie wordt voor de eerste termijn van drie jaar door de Minister van Justitie van België benoemd.

Uitgegeven *de tiende* mei 1976.

De Minister van Buitenlandse Zaken,
M. VAN DER STOEL.

INHOUD

	blz.
A. TITEL	1
B. TEKST	1
D. PARLEMENT	1
E. BEKRACHTIGING	1
G. INWERKINGTREDING	1
J. GEGEVENS	1
3. Beschikkingen van het Comité van Ministers	2
<i>Met betrekking tot deel 3, hoofdstuk 5</i>	
Beschikking tot wijziging van de Beschikking M (71) 19, betreffende Beneluxtarieven inzake het goederenvervoer over de weg M (76) 14	2
<i>Ingevolge Protocol afschaffing controles aan de binnengrenzen van Benelux</i>	
Beschikkingen betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van onderzoek M (76) 2 - M (76) 5	3
Beschikking betreffende de harmonisatie der wetgevingen inzake consumptie-ijs M (76) 6	32
Beschikking inzake poeders en andere samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren M (76) 7	46
Beschikking betreffende maatregelen ter bestrijding van pluimveeziekten M (76) 8	51
Beschikking inzake eisen te stellen aan slachtinrichtingen en uitsnijderijen M (76) 9	52
Beschikkingen inzake de toepassing van een Benelux-referentiemethode voor het opsporen en het identificeren van bepaalde in levensmiddelen aanwezige kleurstoffen M (76) 10 en M (76) 11	53
Beschikking betreffende de procedure voor de samenwerking bij wering en bestrijding van dierziekten M (76) 12	66
Beschikking inzake veterinairerechtelijke voorschriften voor het intra-Benelux verkeer en de invoer van pluimvee, eendagskuikens en broedeieren M (76) 13	69
5. Diversen	71
Reglement voor de Belgisch-Nederlands-Luxemburgse Studiecommissie tot eenmaking van het recht	71

